

Bonbons Pistache & Framboise

Par Stéphane Leroux – Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Pour un cadre de 27 x 33 cm



Stéphane Leroux
Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier Confiseur

PRALINÉ PISTACHE

Praliné Tradition Pistache 52% PatisFrance	500
Pistaches Vertes Hachées PatisFrance	100
Belcolade Lait Sélection 35%	100
Belcolade Noir Sélection 55%	50
Belcolade Beurre de Cacao	30

Mélanger le Praliné Pistache avec les Chocolats Lait et Noir Sélection tempérés et le Beurre de cacao. Ajouter ensuite les pistaches hachées grillées et bien mélanger. Étaler le mélange à 6 mm d'épaisseur et laisser reposer.

PÂTE DE FRUIT FRAMBOISE

Starfruit Framboise PatisFrance	300
Sucre cristallisé	180
Pectine Jaune	6
Sucre	50
Liqueur de framboise	30

Mélanger la purée de framboise avec le sucre cristallisé, puis chauffer. Ajouter le mélange pectine-50 g de sucre et cuire à 104°C. Verser dans un bol et filmer.

Lorsque le mélange a atteint 35°C, ajouter la liqueur de framboise. Laisser refroidir avant utilisation.

Après refroidissement, étaler une couche de 2 mm d'épaisseur de pâte de fruit sur le praliné pistache.

Laisser reposer à 18°C pendant au moins 4 heures avant de verser la ganache sur l'ensemble.

GANACHE NOIRE

Patiscrem PatisFrance	140
Sucre inverti	25
Belcolade Noir Sélection 55%	170
Beurre concentré	30
Sorbitol	10

Chauffer la crème à 85°C avec le sucre inverti et le sorbitol, puis verser sur le Belcolade Noir Sélection.

Mélanger sans incorporer d'air. Une fois que le mélange est uniforme et à température 35-38°C, ajouter le beurre et mélanger de nouveau.

Lorsque la ganache atteint 30°C, verser sur la plaque pâte de fruit framboise – praliné pistache et laisser reposer pendant 24 heures à 18°C et 60% d'humidité.

Après repos, chablonner et couper dans des rectangles de 1,5 cm sur 4 cm. Enrober avec du **Belcolade Noir Origins Arriba 66%** et décorer.



Applications du règlement INCO (*)

Allergènes présents à déclarer : Fruits à coques (pistache), Soja, Lait et dérivés.

Praliné Tradition Pistache PatisFrance

AVANTAGES :

- A base de 52% de pistaches, pur fruit du pistachier
- Ce praliné est fabriqué sur ligne reproduisant une méthode artisanale, ce qui lui confère une texture particulière et un goût intense.
- Une couleur verte naturelle obtenue grâce aux pistaches rigoureusement sélectionnées.

Disponible en seau de 1.5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

