

CIGARE Praliné Pistache



Appareil à cigarette

Blanc d'oeufs 100 g

Sucre glace 100 g

Farine 100 g

Beurre fondu 100 g

Amandes râpées PatisFrance 10 g

Sel 1 gr

Mélanger aux blancs d'oeufs, le sel puis le sucre, la farine, la poudre d'amande et terminer par le beurre fondu.

Etaler à 2 mm d'épaisseur la pâte à cigarette dans un chablon de 8 cm x 13 cm. Cuire à 175°C pendant 3 à 4 minutes. Dès obtention de la couleur désirée, utiliser une barre en inox de 1,5 cm de diamètre et rouler immédiatement à la sortie du four et laisser refroidir.

Crumble

Beurre 25 g

Cassonade 35 g

Farine 35 g

Amandes râpées PatisFrance 35 g

Sel fin 1 g

Mélanger tous les ingrédients en poudre ensemble puis ajouter le beurre.

Etaler sur une plaque et cuire pendant 8 à 10 minutes à 180°C. Laisser refroidir puis tamiser avec un tamis de 5 mm.

Praliné Noisette à la Pistache

Noisettes Piémont brutes PatisFrance 300 g

Sucre glace 200 g

Pralirex Pistache PatisFrance 180 g

Belcolade Blanc Selection 30% 100 g

Belcolade Beurre de cacao 60 g

Griller 300 g de noisettes Piémont pendant 6 minutes à 180°C. Emonder et refroidir.

Mettre au robot coupe le sucre et les noisettes et faire huiler. Laisser reposer

Ajouter le Pralirex Pistache puis le chocolat et le beurre de cacao tempéré, bien mélanger.

Mélanger au crumble.

Montages et finitions :

- Garnir les cigares avec le praliné et laisser cristalliser.
- Enrober avec le chocolat **Belcolade Noir Origine Costa Rica 64%** et rouler dans le cacao.