

Recette



Entremets pistache et citron-gingembre

Par Elisa CORALLO

Quantité pour 3 entremets de 18 cm

Sablé reconstitué

Brisures de sablé	250 g
Zeste de citron vert	1 pc
Pistaches Hachées PatisFrance	50 g
Beurre	175 g

Torréfier les pistaches dans le four à sole à 160°C. Zester le citron vert sur les brisures de sablé, rajouter les pistaches hachées et le beurre fondu. Peser 155 g d'appareil par cercle de 16 cm. Etaler et tasser. Surgeler.

Biscuit madeleine pistache

Patis'Madeleine PatisFrance	330 g
Oeufs entiers	210 g
Huile	120 g
Pralirex Pistache 100% PatisFrance	100 g

Mélanger les trois premiers ingrédients ensemble pendant 3 minutes environ à vitesse moyenne, puis incorporer le Pralirex pistache. Verser dans un cadre 35x55. Cuisson en four à sole à 210°C pendant 7-8 minutes. Aplatir le biscuit à la sortie du four. Découper 6 disques de 16 cm de diamètre. Réserver au congélateur.

Confit citron gingembre

Ecorces de citron confites	270 g
Jus de citron vert	25 g
Jus de citron jaune	30 g
Gingembre râpé	3 g

Réchauffer le jus des citrons et laisser infuser une dizaine de minutes le gingembre. Filtrer si besoin. Broyer les écorces de citron et verser petit à petit le jus infusé. L'appareil doit avoir à la fin une texture assez homogène pour pouvoir être étalé sur le biscuit.

Crèmeux pistache

Patiscrem PatisFrance	262 g
Sucre semoule	26 g
Jaunes d'œuf	39 g
Œufs entiers	26 g
Gelatine	3 g
Eau d'hydratation	16 g
Pralirex Pistache 100% PatisFrance	58 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	68 g
Beurre	52 g

Réaliser une anglaise avec les premiers quatre ingrédients. Incorporer la gélatine préalablement hydratée. Verser sur le chocolat blanc, mixer sans incorporer des bulles d'air. Incorporer le Pralirex pistache 100%. Quand le mélange est à 40°C incorporer le beurre.

Mousse pistache

Lait	383 g
Sucre	70 g
Jaunes d'œuf	90 g
Gelée Dessert PatisFrance	53 g
Pralirex Pistache 100% PatisFrance	110 g
Patiscrem PatisFrance montée	460 g

Réaliser une crème anglaise avec les premiers 3 ingrédients. Ajouter ensuite la Gelée Dessert et le Pralirex pistache. A 30°C incorporer la crème montée.

Recette

Glaçage

Miroir Plus Neutre PatisFrance	1000 g
Eau	50 g
Colorant vert	QS
Colorant orange	QS

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis porter à ébullition. Utiliser le glaçage à 30-35°C.

Montage

Réaliser 3 disques de sablé reconstitué de 18 cm de diamètre (155 g / pièce). Réserver au congélateur. Réaliser le biscuit madeleine pistache, découper 6 disques de 16 cm de diamètre et réserver au congélateur. Au fond d'un cercle à entremets de 16 cm de diamètre déposer un disque de biscuit madeleine. Étaler dessus 100 g de confit citron gingembre et recouvrir aussitôt avec un deuxième disque. Réserver au congélateur. Réaliser le crémeux pistache et en verser aussitôt 170 g par cercle, directement sur le biscuit madeleine. Surgeler. Réaliser un montage à l'inverse dans des cercles à entremets de 18 cm de diamètre (hauteur 4.5 cm) : garnir les cercles avec 350 g de mousse, enfoncer l'insert et le recouvrir avec une toute fine couche de mousse. Déposer dessus aussitôt le sablé reconstitué et surgeler.

Finition

Glacer à 30- 35°C sur l'entremets congelé.
Décorer avec pistaches hachées
et décors chocolat.

