

# RECETTE

## EVASION PISTACHE

Par : Sébastien PIERRON

Quantité : pour 6 entremets

### I DACQUOISE PISTACHE I

pour 1 plaques 40X60

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| Blancs d'œufs            | 360 g        |
| Sucre                    | 160 g        |
| <b>Pistache Poudre</b>   |              |
| <b>PatisFrance</b>       | <b>320 g</b> |
| Farine                   | 60 g         |
| Sucre glace              | 250 g        |
| <b>Pistaches Hâchées</b> |              |
| <b>PatisFrance</b>       | <b>80 g</b>  |

Monter les blancs, serrer avec le sucre. Tamiser les poudres ensemble, mélanger délicatement les poudres aux blancs d'œufs. Dresser sur plaques à la poche douille n°8. Parsemer de pistaches hachées. Tamiser du sucre glace sur le biscuit avant cuisson. Cuisson en four ventilé à 180°C pendant 17 minutes

### I PÂTE SUCRÉE PISTACHE I

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Beurre                    | 120 g       |
| Sucre                     | 100 g       |
| Œufs                      | 50 g        |
| Farine                    | 170 g       |
| <b>Pistache en poudre</b> |             |
| <b>PatisFrance</b>        | <b>50 g</b> |
| Fécule                    | 20 g        |

Mélanger le beurre et le sucre, ajouter la pistache. Incorporer les œufs puis la farine préalablement tamisée avec la fécule. Etaler finement la pâte entre deux feuilles cuisson. Réserver au froid. Cuisson en four à sole à 160°C pendant 20 à 25 minutes. Après cuisson, broyer la pâte cuite.

### I CROUSTILLANT PISTACHE I

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| Pâte sucrée pistaches<br>broyées | 500 g        |
| <b>Crousticrep PatisFrance</b>   | <b>100 g</b> |
| <b>Praliné Pistache</b>          |              |
| <b>PatisFrance</b>               | <b>380 g</b> |
| <b>Belcolade Beurre de Cacao</b> | <b>50 g</b>  |

Fondre le beurre de cacao. Mélanger au batteur, le praliné, le Crousticrep, la poudre et le beurre de cacao fondu. Etaler finement. Détailler des disques diamètre 16. (poids 70 g).

### I CRÉMEUX PISTACHE I

(180 g par insert)

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| Lait                     | 670 g        |
| Jaunes d'œufs            | 100 g        |
| Œufs                     | 50 g         |
| Gélatine Poudre          | 7,5 g        |
| Eau                      | 45 g         |
| <b>Belcolade Blanc</b>   |              |
| <b>Sélection 30%</b>     | <b>70 g</b>  |
| <b>Praliné Pistache</b>  |              |
| <b>PatisFrance</b>       | <b>140 g</b> |
| <b>Pralirex Pistache</b> |              |
| <b>PatisFrance</b>       | <b>85 g</b>  |

Porter le lait à ébullition, verser sur les œufs et les jaunes. Cuire le tout. Ajouter la gélatine préalablement hydratée. Verser sur le praliné et la pâte de pistache. Ajouter le chocolat blanc et mixer. Réserver. Utiliser le crèmeux le lendemain.

### I COMPOTÉE DE POIRE I

(150 g par insert)

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>Poire au sirop PatisFrance</b>   | <b>900 g</b> |
| <b>Starfruit Citron PatisFrance</b> | <b>30 g</b>  |
| Beurre                              | 15 g         |
| <b>Vanille Gousse PatisFrance</b>   | <b>1</b>     |
| Pectine                             | 7,5 g        |
| Cassonade                           | 45 g         |

Couper les poires en petits morceaux. Mettre les poires à cuire dans une casserole avec le Starfruit Citron et la gousse de vanille fendue et grattée. Porter à ébullition. Ajouter le mélange cassonade/ pectine. Cuire pendant 2 minutes à feu doux. En fin de cuisson, ajouter le beurre. Couler en moule insert, 150g par empreinte.

## I MOUSSE PISTACHE I

350gr par moule

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| Lait                                 | 410 g         |
| <b>Patiscrem PatisFrance</b>         | <b>410 g</b>  |
| Jaunes d'œufs                        | 165 g         |
| Sucre                                | 40 g          |
| Gélatine poudre                      | 20 g          |
| Eau                                  | 120 g         |
| <b>Patiscrem PatisFrance montée</b>  | <b>1050 g</b> |
| <b>Pralirex Pistache PatisFrance</b> | <b>200 g</b>  |
| <b>Praliné Pistache PatisFrance</b>  | <b>770 g</b>  |

Réaliser une crème anglaise, ajouter la gélatine hydratée en fin de cuisson. Verser le tout sur le praliné et la pâte de pistache. Terminer le mélange avec la crème montée.

## I MACARON DÉCOR I

|   |        |
|---|--------|
| Tant pour Tant Pistache                     | 1080 g |
| Blancs d'œufs tempérés d'hydratation du TPT | 200 g  |
| Blancs d'œufs pour meringue                 | 200 g  |
| Sucre                                       | 540 g  |
| Eau   | 180 g  |

Cuire le sucre et l'eau à 118°C, en parallèle monter les blancs. Quand le sucre est à température, le verser sur les blancs d'œufs. Monter la meringue puis laisser tiédir. Hydrater le tant pour tant pistache. Incorporer corne par corne

la meringue italienne. Macaronner. Dresser sur Silpat. Saupoudrer de poudre de pistache. Laisser croûter. Cuisson en four ventilé à 135°C pendant 21 minutes. A la sortie du four, glisser les feuilles sur grille.

## I GLAÇAGE I

**Miroir Plus Neutre PatisFrance** Q.S

Chauffer le glaçage entre 35 et 40°C, mixer, glacer

## I MONTAGE I

Montage à l'envers: filmer le cercle de montage. Appliquer un rodhoïde autour. Détailler les disques de biscuit, appliquer le crémeux pistache puis la compotée de poire. Surgeler. Peser et verser 300 g de mousse pistache. Appliquer l'insert. Lisser l'excédant de mousse pistache. Fermer avec la semelle croustillant pistache.

## I FINITION I

Glacer l'entremets, appliquer à la base des Bâtonnets de Pistache PatisFrance. Sur le dessus, disposer 3 macarons pistache, 2 décors réalisés à base de Belcolade Noir Sélection 55% et des Pistaches entières PatisFrance.

