Cookie noir pistache

Par : Renaud ANDREUX – Démonstrateur

Quantité : 15 Cookies – Moules 03DR230 Décorelief

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI

Cookie Noir 65%

Beurre pommade	85
Belcolade Selection Noir 65% CT	75
Pralirex Pistache PatisFrance	**20**
Puratos Supercrem pistache	**50**
Sucre	80
Farine T55	190
Volcano PatisFrance	4
Sel	3
Pistache poudre PatisFrance	20
Œufs	64
Total	591

Mélanger le beurre pommade et le chocolat fondu à 31°C.

Ajouter le pralirex et le supercrem.

Crémer avec le sucre.

Ajouter le reste des ingrédients.

Etaler à 4 mm au laminoir entre deux feuilles.

Réserver au frigo.

puratos
Food Innovation for Good

Pistaches Sablées

Pistaches entières PatisFrance	**150**
Eau	30
Sucre	75
Fleur de sel	2.4
Total	120

Torréfier les pistaches une dizaine de minutes à 150°C.

Cuire le sucre et l'eau à 117°C.

Ajouter les pistaches entières et faire sabler.

Ajouter la fleur de sel.

Débarrasser sur silpat.

Insert

Puratos Supercrem pistache	**60**
Pralirex pistache PatisFrance	30
Pistaches sablées	30
Total	120

Mélanger les 2 premiers ingrédients.

Couler 6 g par empreinte.

Ajouter des pistaches sablées légèrement concassées.

Montage et finitions :

- Détailler un premier rond avec un Cercle 70 ø.
- Poser un insert praliné au centre et presser légèrement.
- Retourner le cercle et détailler un second rond.
- Faire redescendre ce dernier et souder les bords.
- Ajouter des morceaux de pistaches sablées et presser légèrement (5 g/pièce).
- Cuire au four à 185°C pendant 8 min.
- Laisser refroidir légèrement et incruster des morceaux de **Belcolade Selection noir 65% Cacao-Trace** (environ 4 g/pièce).
- Pocher quelques gouttes de **Supercrem Pistache et de Praliné Pistache PatisFrance.**
- Finir en râpant une pistache à la Microplane.

Notes