

Cubes Pistache Framboise

Par : Rémi Silva Chapeleiro - Boulanger

	(g)	
Farine Gruau Rouge T45	1100	
Puratos S500 Spécial	10	
Boisson Soja	605	
Levure	50	
Sel	22	
Sucre	135	
Puratos Mimetic Essentiel	90	
TOTAL PÂTE	2012	
Puratos Mimetic Essentiel	500	

Crème de pistache

	(g)	
Pâte d'amande Catania	300	Mélanger à la feuille la pâte d'amande, puis ajouter la pâte d'amande et ajouter l'eau.
Pâte de pistache PatisFrance	60	
Eau	20	Mettre dans une poche à douille de 1 cm, en pocher 12 dans des flexipan de 5 cm de diamètre, réserver en froid négatif. Mettre la poche de côté.

Autres inserts

Fourrage Framboise Extra 50% PatisFrance	QS
---	----

Décors

Puratos Sublimo Neutre	QS
Pistaches Effilées PatisFrance	QS
Praliné Pistache PatisFrance	QS

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	Pétrir 4 min en 1 ^{re} vitesse et 8 min en 2 ^{ème} vitesse.
Température de pâte	24°C
Pointage	20 min en boule puis étaler sur plaque et laisser une nuit à 4°C.
Tourage	Un double et un simple
Repos	30 min à 4°C
Détaillage	Abaisser la pâte à 4mm, détailler des bandes de 9cm, pocher avec une douille de 1 cm la crème de pistache, humidifier les bords de la bande et refermer. Passer les bandes en froid négatif 20 min puis détailler des tronçons de 3 cm, en disposer 4 par cadre de 8 cm de côté.
Apprêt	2 h à 28°C
Avant cuisson	Déposer un rond de crème pistache au milieu puis pocher le fourrage framboise par-dessus.
Cuisson	19 min à 200°C au four à sol
Après cuisson	Mettre du Puratos Sublimo , pocher sur chaque pétale le praliné et saupoudrer de pistaches effilées.

Découvrez notre gamme Mimetic Essentiel, dans laquelle nous avons conservé l'essentiel des ingrédients d'une matière grasse pour révéler au mieux toutes les saveurs de vos recettes, utilisable en incorporation ou en feuilletage.

