

Par : Eric Rogard

Quantité : 1 cadre 40 X 30



## INGREDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

## Joconde Pistache

<b>Patis' Joconde PatisFrance</b>	<b>1000</b>
Œufs entiers	200
Eau	350
<b>Pralirex Pistache PatisFrance</b>	<b>155</b>

Au batteur mélanger les 3 premiers ingrédients au fouet à grande vitesse pendant 4 minutes. Ajouter le Pralirex.  
Étaler sur 3 plaques et cuire pendant 8 minutes à 215°C au four à sole.

## Mousseline Pistache

Lait	750
Sucre	165
Jaunes d'oeufs	120
<b>Elsay PatisFrance</b>	<b>68</b>
Beurre	300
<b>Gélatine Poudre PatisFrance</b>	<b>6</b>
Eau	36
<b>Pralirex Pistache PatisFrance</b>	<b>140</b>

Réaliser une crème pâtissière avec les 4 premiers ingrédients, puis ajouter le Pralirex, le beurre et la gélatine préalablement hydratée. Faire refroidir puis monter au fouet.

## Compotée d'abricot

<b>Puratos Topfil Abricot</b>	<b>800</b>
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>64</b>
<b>Vanille Poudre PatisFrance</b>	<b>QS</b>

Chauffer une partie du Topfil à 40°C, ajouter la gelée dessert puis incorporer le reste de Topfil et la vanille.

## Glaçage pour pistoler

<b>Miroir Plus Neutre PatisFrance</b>	<b>500</b>
Eau	100
Colorant orange	QS

Faire bouillir le glaçage et l'eau colorée. Pulvériser immédiatement à l'aide d'un pistolet.

## Croustillant Pistache

<b>Pralicrac Pistache PatisFrance</b>	<b>450</b>
---------------------------------------	------------

Ramollir légèrement le Pralicrac au micro-ondes.

## Montage et Finitions :

- Dans le fond du cadre, déposer un biscuit et étaler le croustillant pistache.
- Etaler de la mousseline, déposer une feuille de biscuit.
- Etaler la compotée d'abricot, déposer une feuille de biscuit.
- Etaler à nouveau de la mousseline puis déposer la dernière feuille de biscuit.
- Lisser avec le reste de mousseline.
- Glacer au pistolet.
- Décorer avec un origami en chocolat **Belcolade Selection 34% Extra Blanc Cacao Trace** et du **Belcolade Amber Douceur Cacao Trace**.