

Recette

Pistache Ananas

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : Pour 20 tartelettes

Moules spécifiques :

- Cercles à tartelette perforés Oblong - De Buyer
- Moules Oblong - Silikomart



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Pâte sucrée		
Beurre	150	Couper le beurre en cube réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser. Etaler de suite la pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur.
Sel	2.49	
Noisette Poudre Brute PatisFrance	75	
Sucre glace	75	
Œufs	64	
Farine T55	300	

Croustillant pistache (18 g par tartelette)

Praliné Pistache PatisFrance	200	Mélanger l'ensemble des ingrédients dans cet ordre. Réserver avant de dresser dans les fonds de tarte.
Pistaches Batônnetts PatisFrance grillés	82	
Pralirex Pistache	10	
Crousticrep PatisFrance	50	
Fleur de sel	0.2	
Graines de Pavot	3	

Confit Ananas (12 g par tartelette)

Starfruit Ananas PatisFrance	240
Pectine nH	4
Glucose atomisé	20
Jus de citron	12

Cuire les 3 premiers ingrédients ensemble.

Ajouter le jus de citron à la fin.

Mixer le tout avant utilisation.

Crème pistache (25 g par tartelette)

Lait	400
Vanille gousse PatisFrance	1/4
Cassonade	45
Pectine nH	3.19
Jaunes d'œufs	80
Maïzena	32
Beurre	35
Pralirex Pistache PatisFrance	62
Sel	1
Patiscrem PatisFrance montée	100

Chauffer le lait, la vanille à 45°C.

Ajouter le mélangeur sucre-pectine et amener à ébullition.

Verser un peu de lait chaud sur les jaunes d'œufs et maïzena préalablement blanchis.

Reverser le tout dans une casserole et cuire pendant 2 minutes.

Ajouter le beurre et le sel.

Mixer et refroidir rapidement.

Incorporer le Pralirex Pistache en mixant.

Ajouter délicatement la crème montée puis dresser immédiatement dans les tartelettes.

Marmelade d'ananas (30 g par moule oblong)

Starfruit Ananas PatisFrance	210
Ananas Victoria	560
Xylitol	14
Dextrose	14
Agar-agar	1.68
Pectine nH	1.95
Zestes de citron vert	1/4
Gélatine	2
Eau d'hydratation	12

Couper l'ananas en brunoise et faire revenir avec la pulpe d'ananas.

Retirer un peu l'eau de végétation.

Incorporer les autres ingrédients mélangés ensemble.

Cuire une minute.

Ajouter la masse gélatine fondue.

Refroidir.

Lisser délicatement et incorporer les zestes de citron vert.

Garnir le moule Oblong et surgeler.

Montage et finitions :

Cuire la pâte sucrée oblong à blanc à 155°C pendant +/- 12 minutes.

Après refroidissement, dresser 4 g de confit d'ananas. Déposer le croustillant pistache.

Garnir de 25 g de crème pistache.

Dresser à nouveau 8 g de confit d'ananas et déposer l'oblong réaliser avec la marmelade d'ananas surgelé.

Glacer au pistolet et à l'aide du **Puratos Miroir Neutre**.

Décorer d'un fil de chocolat blanc et de quelques pistaches.