



Tas une tache... Pistache !

PAIN DE GÊNES PISTACHE

Œufs entiers	270 g
Pralirex pâte pure de pistache PatisFrance	480 g
Beurre	190 g
Farine pâtissière PatisFrance	190 g
Poudre à lever Volcano PatisFrance	20 g
Blanc d'œufs	170 g
Sucre	60 g

Faire monter les œufs et le Pralirex pistache.

Ajouter la farine et la Volcano tamisées.

Ajouter le beurre fondu.

Incorporer délicatement les blancs montés avec le sucre.

Étaler sur Silpat® 600 g par plaque.

Cuire environ 8 minutes à 180°C.

CRUSTILLANT PISTACHE

Pralirex pâte pure de pistache PatisFrance	20 g
Praliné Pistache 52% PatisFrance	130 g
Crousticrep PatisFrance	180 g
Amandes bâtonnets PatisFrance	70 g
Pistache décortiquées PatisFrance	30 g
Fleur de sel de l'Île de Ré	3 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients.

NAMELAKA

Lait entier	110 g
Gélatine poudre Bœuf PatisFrance	2.2 g
Eau	13 g

Belcolade Origins Blanc Papouasie-Nouvelle Guinée 36% Cacao-Trace	190 g
Vanille gousses PatisFrance	2 pcs
Crème 35% Patiscrem PatisFrance	220 g

Porter le lait à ébullition avec les gousses de vanille.

Ajouter la masse gélatine et le chocolat blanc

Retirer les gousses et mixer en incorporant la crème.

Réserver au frais 12h avant de faire monter.

COMPOTÉE FRAMBOISE

Purée de fruit Starfruit Framboise PatisFrance	350 g
Framboises	220 g
Sucre	130 g
Pectine Nh PatisFrance	10 g

Chauffer les framboises et le Starfruit à 50°C

Incorporer en pluie le mélange sucre et pectine.

Porter à ébullition 1 minute.

Réserver.

GANACHE MONTÉE PISTACHE

Crème 35% Patiscrem PatisFrance	150 g
Sucre	40 g
Gélatine poudre Bœuf PatisFrance	2.6 g
Eau	15 g
Praliné Pistache 52% PatisFrance	60 g
Belcolade Origins Blanc Papouasie-Nouvelle-Guinée 36% Cacao-Trace	60 g
Crème 35% Patiscrem PatisFrance	250 g

Chauffer la crème et le sucre à 70°C.

Ajouter la masse gélatine.

Verser sur le chocolat blanc et le Pralirex.

Mixer.

Ajouter la crème (2) en mixant.

Réserver 12 h avant de faire monter.

MONTAGE ET FINITIONS

- Cercler les cercles de 18 cm avec une bande de biscuit de 4 cm de largeur.
- Déposer un fond de biscuit dans ce cerclage.
- Étaler le croustillant.
- Pocher la Namelaka montée.
- Déposer un second biscuit.
- Étaler la compotée de framboise.
- Pocher enfin la ganache montée à la pistache.
- Décorer avec des framboises fraîches et un décor en **Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace**.

