

Entremets Fleur de Pistache
Pour 16 entremets de 18 cm de Ø



1. **CROUSTILLANT À LA PISTACHE**

320 g de **Fourrage Croquant Chocolat blanc ancel**
80 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**
400 g de crumble réalisé avec le **Cookie ancel**

Ramollir si nécessaire le fourrage croquant quelques secondes au micro-ondes puis ajouter le crumble. Répartir dans les cercles de 16 cm de Ø puis étaler uniformément à l'aide d'une cuillère à soupe. Réfrigérer puis retirer les cercles.

2. **CRÉMEUX FLEUR D'ORANGER ET GROSEILLES**

1000 g de crème liquide à 35% de M.G.
20 g d'**Arôme Naturel Note Fleur d'Oranger Sébalcé**
200 g de **Crèmeux au chocolat blanc ancel**
300 g de groseilles

Dans une casserole, porter la crème et l'arôme à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la

préparation pour crémeux sur le mélange bouillant de crème et d'arôme puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Répartir dans des moules à inserts en silicone de 16 cm de Ø puis parsemer de groseilles. Surgeler puis démouler, réserver au congélateur pour le montage.

3. **GÉLIFIÉ DE GROSEILLES**

750 g de groseilles
100 g de sucre
12 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**

Dans une casserole, cuire les groseilles avec le sucre puis mixer au mixeur plongeant. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Couler dans les empreintes en silicone puis surgeler.

4. **BAVAROISE À LA PISTACHE**

1250 g de lait entier
280 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**
220 g de sucre
200 g de jaunes d'œufs
12 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**
1300 g de crème fouettée

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la pâte de pistache avec la moitié du sucre. À l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le mélange de lait bouillant sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide puis laisser refroidir à 30 °C max. Incorporer la crème fouettée.

5. **GLAÇAGE MIROIR**

1500 g de **Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel**

Faire fondre le glaçage à environ 50°C.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Déposer les fonds de croustillant à la pistache dans des cercles de 18 de Ø et de 4,5 cm de hauteur. Remplir les cercles à mi-hauteur de bavaroise à la pistache puis déposer les inserts de crémeux fleur d'oranger et groseilles en les enfonçant légèrement. Répartir le restant de bavaroise à la pistache puis lisser à ras. Surgeler puis retirer les cercles. Glacer les entremets avec le glaçage

miroir à 45°C puis remettre les entremets au congélateur quelques minutes afin de fixer le glaçage. Réaliser des tours d'entremets en chocolat blanc parsemés de pistache hachées. Démouler les gélifiés de groseille puis les déposer sur les entremets. Décorer de chouchous pistache et d'une grappe de groseille.