

L'intensément Pistache
Pour 3 entremets de 22 cm



1. **DACQUOISE AMANDE PISTACHE**

210 g de blancs d'œufs
90 g de sucre semoule
210 g de sucre glace
210 g de poudre d'amande blanche
60 g de farine
30 g de Pâte Pistache cresco
70 g de pistache hachées

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, placer les cercles à entremets de 22 cm de diam. préalablement graissés avec l'Agent de Démoulage Ouragan ancel. Tamiser ensemble, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Monter les blancs en neige avec le sucre semoule. Ajouter la pâte à la pistache et le mélange tamisé puis mélanger doucement à la spatule pour obtenir une masse homogène bien aérée. A la poche munie d'une douille unie de 8 mm, dresser la dacquoise verticalement sur la paroi intérieure du cercle. Dresser le fond en spirale. Parsemer les pistaches hachées puis cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après complet refroidissement, retirer les cercles.

2. **CRÉMEUX AU THÉ À LA MÛRE**

1 L de crème liquide à 35% M.G.
200 g de Crèmeux chocolat blanc ancel
8 g de thé noir à la mûre

Dans une casserole, chauffer la crème à environ 60°C puis faire infuser le thé quelques minutes. Passer la crème à l'étamine puis porter à ébullition. Verser la préparation pour crémeux sur la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débouler au fouet si nécessaire puis répartir immédiatement dans les fonds de dacquoise amande pistache. Réfrigérer.

3. MOUSSE LÉGÈRE À LA PISTACHE

150 g d'eau
150 g de sucre
225 g de jaunes d'œufs
6 feuilles de Gélatine Or Bovine Sébalcé
90 g de Pâte Pistache cresco
800 g de crème fouettée

Au batteur, fouetter les jaunes d'œufs et la pâte à la pistache à vitesse rapide pour les foisonner. Cuire l'eau et le sucre à 115°C puis verser doucement le sirop sur les jaunes tout en continuant de battre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Essorer les feuilles, les faire fondre quelques secondes au micro-ondes puis l'incorporer au mélange, au fouet, à la main. Ajouter progressivement la crème fouettée. Couler en cercles à tarte de 20 cm puis lisser à ras. Surgeler puis retirer les cercles.

4. GLAÇAGE MIROIR

800 g de Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel

Faire fondre le glaçage à environ 50°C.

5. MONTAGE ET FINITION

Placer les mousses légères à la pistache sur une grille puis les glacer avec le glaçage miroir à chaud neutre à 45°C. Placer immédiatement la grille quelques min au surgélateur afin de bien fixer le glaçage. Déposer les mousses glacées sur les fonds de dacquoise amande pistache recouverts de crémeux au thé à la mûre puis masquer les bords avec de la nougatine de pistache. Décorer avec du chocolat blanc, des mûres et de la feuille d'or.