

Coeur glacé pistache-fraise
Pour !6 coeurs en silicone de 1L



1. **BISCUIT JOCONDE À LA PISTACHE**

Pour 1 feuille(s) de 40×60 cm
250 g de Financier ancel
50 g de Pâte aromatique Pasta Pistacchio (pistache) cresco
50 g de beurre fondu
100 g de jaunes d'œufs
150 g de blancs d'œufs

Mélanger la préparation pour Financier, la pâte de pistache, le beurre fondu et les jaunes d'œufs 2 min au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse.
Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement au mélange.
Étaler la masse sur une plaque recouverte de papier cuisson.
Cuire environ 8 min à 180°C en four ventilé ou 10 min à 200°C en four à sole.
Après refroidissement, détailler des fonds en forme de cœur de la taille des moules.

2. **BASE NEUTRE (OU VOTRE RECETTE)**

495 g de sucre
225 g de base Perfetta 100 cresco

2250 g de lait entier
340 g de crème liquide à 35% de M.G.
45 g d'améliorant Smuter cresco

Mélanger le sucre et la préparation pour base.
Ajouter le lait, la crème et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
Pasteuriser (facultatif).

3. **GLACE PISTACHE**

3420 g de base neutre
270 g de pâte aromatique Pasta Pistacchio (Pistache) cresco

Homogénéiser au mixeur plongeant.
Pasteuriser (facultatif)

4. **INSERT FRAISE**

720 g de marbrage Variego Fragola (Fraise) cresco

5. **MONTAGE ET FINITION**

Sangler la glace pistache puis étaler uniformément la moitié dans les moules. Réaliser l'insert fraise en déposant uniformément sur la glace pistache 120 g de marbrage dans chaque moule à l'aide d'une poche à douille. Répartir le reste de glace pistache dans les moules puis recouvrir d'un fond de Biscuit Joconde. Placer les moules au surgélateur environ 30 minutes avant de les démouler. Réaliser un flochage rouge à 50°C puis décorer avec un chocolat en forme de coeur.