

Tartelette Choco'Pistache Kerman d'Iran  
Pour !24 pièces



## 1. **PÂTE SUCRÉE CACAO**

250 g de beurre en pommade  
250 g de sucre glace  
150 g d'œufs  
100 g de poudre d'amandes  
450 g de farine  
50 g de cacao  
5 g de **Baking Powder ancel**  
10 g **d'Arôme naturel de Vanille Sébalcé**

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace, les oeufs et l'arôme naturel de vanille. Ajouter la farine, la poudre d'amande, le cacao et la levure chimique puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Etaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur puis foncer 24 cercles à tartelettes de 8 cm de Ø. Cuire à blanc environ 12 minutes à 180°C en four ventilé ou 15 minutes en four à sole. Décercler puis laisser refroidir.

## 2. **CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC**

150 g de **Crémeux Chocolat Blanc ancel**  
750 g de crème liquide à 35% M.G.

Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Verser la préparation pour crémeux sur la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

### 3. **CROUSTILLANT CHOCOLAT NOIR**

**600 g de Fourrage Croquant Chocolat ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant quelques secondes au micro-ondes puis l'étaler uniformément entre deux feuilles de papier cuisson avant de le réfrigérer.

### 4. **BAVAROISE À LA PISTACHE**

400 ml de lait entier  
80 g de jaunes d'œufs  
80 g de sucre  
80 g de **Pâte de Pistache Pure Kerman d'Iran cresco**  
4 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**  
400 g de crème fouettée

Dans une casserole, verser le lait et la pâte de pistache avec la moitié du sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'oeufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le 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. Incorporer la crème fouettée. Répartir la bavaroise dans 24 moules à babas en silicone de 7,2 cm puis surgeler avant de démouler.

### 5. **GLAÇAGE MIROIR VERT**

750 g de **Glaçage Miroir à chaud Ivoire ancel**  
QS de **Colorant Vert Menthe Sébalcé**

Faire fondre le glaçage à environ 50°C.

### 6. **CRÈME À LA PISTACHE**

250 ml de lait entier

40 g de jaunes d'œufs  
35 g de sucre  
8 g de **Fleur de Maïs ancel**  
30 g de **Pâte de Pistache Pure Kerman d'Iran cresco**

Dans une casserole, verser le lait et la pâte de pistache avec la moitié du sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le lait bouillant sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Filmer au contact puis refroidir à 4°C.

## 7. **MONTAGE & FINITION**

Réaliser le crémeux chocolat blanc puis le répartir aussitôt dans les fonds de tartelettes avant de réfrigérer jusqu'à refroidissement. Détailler des disques de fourrage croquant chocolat de 7 cm de Ø puis les déposer dans les tartelettes sur le crémeux chocolat blanc. Les chutes de fourrage pourront être réutilisées. Glacer les bavaroises à la pistache encore congelées avec le glaçage miroir vert à 30°C. Déposer les bavaroises glacées sur les tartelettes puis saupoudrer de pistaches hachées. Couler la crème à la pistache dans les cavités des babas puis fermer avec un disque de chocolat fin puis décorer avec des pistaches entières.