

Pistache Verrine



QUANTITÉ RECETTE 15 verrines

N° RECETTE PG20039

Cassis gelée

- 140 g purée de cassis 11% sucre inversé
- 20 g jus de citron frais
- 50 g sucre
- 3 g pectine ruban jaune

Réchauffer la purée de cassis et le jus de citron. Mélangez le sucre cristallisé et la pectine. Ajoutez-les au mélange de fruits et faites cuire à 100°C. Vous pouvez remplacer le cassis par des cerises ou des framboises.

Chocolat Maracaibo mousse

- 40 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 50 g sucre
- 100 g lait 3.5%
- 100 g crème 35% flüssig
- 250 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 330 g crème 35% geschlagen

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Chauffer le lait et la crème, pasteuriser à 85°C. Verser dans la masse aux jaunes d'œufs et sucre. Immédiatement verser sur la couverture et remuer en une émulsion brillante. Délicatement incorporer la crème fouettée.

Espuma à la pistache

- 100 g lait 3.5%
- 400 g crème 35% flüssig
- 50 g sucre glace
- 30 g Pistacia Vera, Pâte à la pistache
- 6 g gélatine en feuilles (1 pc = 2g)

Chauffer doucement le lait, la crème épaisse liquide, le sucre en poudre et la pâte de pistache Pistacia Vera. Ajouter les feuilles de gélatine épanouies et bien mélanger. Remplir un Easy Whip et insérer deux cartouches. Réfrigérer pendant environ 30 minutes.

Crumble aux pistaches

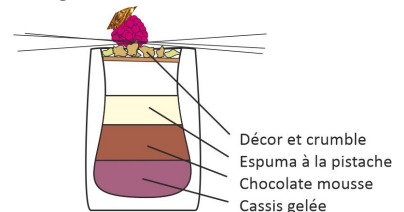
- 450 g beurre
- 500 g sucre
- 100 g pistaches gehackt
- 500 g farine blanche type 400

Mélangez tous les ingrédients pour obtenir un mélange de crumble. Répartir le crumble sur une plaque et le mettre au réfrigérateur. Après 20 minutes, émiettez-les à la main et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Température de cuisson : 180°C

Temps de cuisson : environ 15 minutes

Montage



Pistache Verrine

210 g Cassis gelée

1270 g Chocolat Maracaibo mousse

585 g Espuma à la pistache

1550 g Crumble aux pistaches

60 g framboises fraîches

30 g pistaches

50 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo

100 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Finition

Verser un tiers de la gelée de cassis dans des verres et laisser durcir. A l'aide d'une poche à douille, verser la crème au chocolat Maracaibo dans les verrines. Dresser l'espuma pistache directement dans les verres. Découper un disque de chocolat, le badigeonner de couverture Edelweiss 36% tempérée et le garnir de vermicelles de pistache et de pistaches fraîches. Décorer avec des bâtonnets de chocolat et une framboise fraîche avec une feuille d'or.

Pistache Verrine

PRODUITS FELCHLIN

CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DF18	Pistacia Vera, Pâte à la pistache

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Pistache Verrine



Numéro de recette : PG20039

Description : Gelée de cassis, mousse au chocolat noir avec espuma à la pistache et crumble

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	407
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1702
Prix de vente		Lipides	27.36 g
Unité de vente	1 verrine	dont acides gras saturés	15.36 g
		Glucides	34.68 g
		dont sucre	24.55 g
		Protéines	4.4 g
		Sel	0.05 g

Composition :

Crème, sucre, **farine blanche**, **beurre**, **lait entier**, grué de cacao, **pistaches 4%**, cassis 3%, beurre de cacao, framboises, **jaune d'oeuf**, jus de citron, sucre inverti, **lait entier en poudre**, gélatine, **lait écrémé en poudre**, agent gélifiant (pectine), arôme, vanille, **émulsifiant (lécithine de soja)**, extrait de vanille

État 08.11.2022

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse