

Succès à la pistache

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 100g de blancs d'œufs
- 85g de sucre semoule
- 50g de poudre d'amande
- 50g de sucre glace
- 135g de sucre semoule
- 15g de sirop de glucose
- 45g d'eau
- 85g d'œuf (2 petits œufs, à peser)
- 200g de beurre pommade
- 80g de purée de pistache

Préparation

1. Aujourd'hui je vous propose une recette pour les amoureux de pistache : un succès tout pistache.
2. Un biscuit succès, une crème au beurre ultra parfumée et des éclats de pistache et le tour est joué !
3. Il s'agit d'une recette tombée il y a quelques années lors des épreuves pratiques du CAP Pâtissier, mais j'ai modifié les proportions et augmenté la quantité de pistaches.
4. Bien sûr pour une version plus fruitée, vous pouvez ajouter des framboises ou des morceaux d'abricots au moment du montage.
5. Je vous conseille d'utiliser une purée de pistache et des pistaches de qualité, sinon le gâteau aura beaucoup moins de goût.
6. J'ai utilisé la purée de chez Koro (vous avez toujours 5% de réduction sur tout le site avec le code ILETAITUNGATEAU), top pour ce genre de recette, le goût de la pistache est bien présent.
7. Quand vous avez une meringue bien lisse et brillante, ajoutez le sucre glace et la poudre d'amande tamisés et mélangez délicatement avec une maryse.
8. Mettez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse, puis pochez deux cercles de 20cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis enfournez immédiatement dans le four préchauffé à 180°C pour 15 à 20 minutes, à surveiller selon votre four.
9. Avant de commencer, vérifiez bien que votre beurre est pommade.
10. Ensuite, mettez les œufs dans le bol du robot muni du fouet.
11. Mettez l'eau, le sucre semoule et le glucose dans une casserole.
12. Faites chauffer jusqu'à 121°C.
13. Quand le sirop est à 115°C, commencez à fouetter les œufs ; quand il est à la bonne température, versez-le progressivement sur les œufs en fouettant à grande vitesse.
14. Continuez à fouetter jusqu'à avoir un mélange bien gonflé, blanchi et refroidi.
15. Ajoutez ensuite la purée de pistache, puis le beurre pommade, toujours en fouettant.
16. Quand la crème est homogène, passez au montage.
17. Montage et finitions : de pistaches hachées Sucre glace Posez un cercle de biscuit sur votre plat de service.
18. Pochez la crème dessus, en en gardant un peu pour recouvrir le gâteau.
19. Déposez le deuxième biscuit, puis recouvrez avec la crème restante en lissant le dessus et le tour.
20. Cachez la crème avec des pistaches hachées, puis régalez-vous !

