

Tranches aux pistaches et au sésame

petits gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 80 petits gâteaux

N° RECETTE

PG20253

Biscuit clair aux pistaches

320 g blanc d'œuf frais
12 g blanc d'œuf en poudre
4 g sel
240 g sucre
30 g sucre inverti
100 g Pistacia Vera, Pâte à la pistache
240 g jaune d'œuf frais
150 g farine blanche type 400
70 g fécule de maïs
200 g pistaches finement hachées

Monter les blancs d'œufs, les blancs en poudre, le sel et le sucre en neige. Ajouter délicatement la pâte de pistache. Ajouter les jaunes d'œufs, le mélange de farine et d'amidon de maïs et bien mélanger.

Crèmeux Sao Palme 43%

550 g Sao Palme 43%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
20 g Préparation gélatinée
1000 g Crème Anglaise avec 3.9% Glucose

Faire fondre la couverture, puis ajouter la crème anglaise chaude et la masse de gélatine. Bien mélanger jusqu'à ce que tout soit dissous. Conserver au réfrigérateur ou utiliser directement.

Préparation gélatinée

100 g gélatine en poudre (200 Bloom)
600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Crème Anglaise avec 3.9% Glucose

500 g lait 3.5%
500 g crème 35%
50 g sirop de glucose DE 41-46
25 g sucre
200 g jaune d'œuf liquide pasteurisé

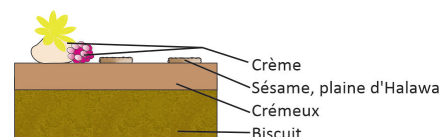
Porter à ébullition le lait, la crème et le sirop de glucose. Battre le sucre et les jaunes d'œufs en une masse homogène et incorporer au liquide chaud, mélanger. Cuire à 84°C, homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Crème Rosanosa

500 g crème 35%
125 g Rosanosa, Intérieur à l'huile de rose

Chauffer la crème et y faire fondre l'Osa. Placer au réfrigérateur pendant 12 heures avant de la fouetter. La rosanosa peut être remplacée par n'importe quelle autre Osa.

Montage



Tranches aux pistaches et au sésame

1366 g Biscuit clair aux pistaches
100 g pistaches finement hachées
1570 g Crèmeux Sao Palme 43%
625 g Crème Rosanosa
500 g framboises fraîches
300 g Pâte de sésame, plaine d'Halawa

Biscuit

Remplir des nattes en silicone de 600 x 400 mm. Parsemer de pistaches finement hachées, cuire.

Température de cuisson:
170°C

Temps de cuisson:
env. 15 minutes

Finition

Dans le cadre 600 x 400 mm, verser le crèmeux chocolat sur le biscuit pistache. Parsemer de pâte de sésame. Laisser cristalliser et couper en morceaux de 90 x 30 mm. Décorer avec de la crème et une framboise.

Tranches aux pistaches et au sésame

petits gâteaux

PRODUITS FELCHLIN

DF18	Pistacia Vera, Pâte à la pistache
DF19	Rosanosa, Intérieur à l'huile de rose
PS60	Sao Palme 43%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

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

Tranches aux pistaches et au sésame

petits gâteaux



Numéro de recette : PG20253

Description : Des arômes d'Orient avec des pistaches, du croustillant de sésame et un soupçon de rose

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	3 jours	Kilo calorie (kcal)	318
Jours de vente	2 jours	Kilo joule (kJ)	1333
Prix de vente		Lipides	21.85 g
Unité de vente	1 petits gâteaux	dont acides gras saturés	9.78 g
		Glucides	21.8 g
		dont sucre	17.11 g
		Protéines	7.07 g
		Sel	0.18 g

Composition :

Crème, framboises, sucre, **jaune d'oeuf**, **lait entier**, **pistaches 9%**, **blanc d'oeuf**, sésame, plaine d'Halawa 7% (**sésame**, sucre, glucose, mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires, acidifiant (acide citrique), vanillin artificielle), **farine blanche**, beurre de cacao, **poudre de lait entier**, grués de cacao, amidon de maïs, sirop de glucose (glucose de blé), sucre inverti, huile de palmiste, huile de tournesol, eau, huile de palme durable, **blancs d'oeuf en poudre**, **lait écrémé en poudre**, sel alimentaire, gélatine, concentré de betterave, arôme, émulsifiant (lécithine de tournesol), **émulsifiant (lécithine de soja)**, huile essentielle de rose, vanille

État 05.01.2026

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