

# Tarte aux pistaches - framboise

## Entremets



QUANTITÉ RECETTE 8 entremets de 16 de diamètre

N° RECETTE TO20193

### Pain de Gênes limes

- 200 g California 1:1, Masse à cuire amande
- 275 g oeufs frais
- 70 g beurre noisette
- 40 g farine blanche type 400
- 1 g poudre à lever
- 2 g sel
- 2 g zeste de citron vert (1 pc = 3g)

Mousser la masse aux amandes au batteur à l'aide de la feuille. Peu à peu ajouter les oeufs. Remplacer la feuille par le fouet. Battre plus vite. Une fois que la masse est montée, doucement ajouter le beurre noisette froid en remuant à vitesse lente. Encore à vitesse lente, ajouter la farine tamisée et la poudre à lever et le sel. Ajouter le zeste de limettes.

### Crème diplomate avec Frambonosa

- 275 g Crème pâtissière vanille Bourbon, congelable
- 100 g Frambonosa, Intérieur framboise
- 150 g crème 35% fouettée

Battre la crème pâtissière en une masse homogène. Fondre le Osa à 32 - 34°C et délicatement incorporer à la crème pâtissière. Délicatement incorporer la crème fouettée.

### Crème pâtissière vanille Bourbon, congelable

- 50 g lait 3.5%
- 48 g fécule de maïs
- 550 g lait 3.5%
- 180 g crème 35%
- 66 g Sucre stabilisateur
- 4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g) 1 pièce
- 120 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 48 g sucre

Mélanger la première quantité de lait avec la fécule de maïs. Faire bouillir la deuxième quantité de lait, la crème avec le sucre stabilisateur et la vanille. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre et la fécule de maïs préalablement dissout. Délayer l'appareil aux jaunes d'oeufs avec le liquide chaud. Porter le tout à ébullition. Mettre à refroidir filmé sur plaque au grand froid. Selon besoin monter à froid.

### Sucre stabilisateur

- 60 g sucre
- 3.3 g carraghénane
- 2 g gomme de caroube
- 2 g monostéarate de glycérine

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

### Crème diplomate & Pistachiosa

- 275 g Crème pâtissière vanille Bourbon, congelable
- 100 g Pistachiosa F, Intérieur pistache Ferme
- 150 g crème 35% fouettée

Battre la crème pâtissière en une masse homogène. Fondre le Osa à 32 - 34°C et délicatement incorporer à la crème pâtissière. Délicatement incorporer la crème fouettée.

### Crème diplomate & Mascarpone

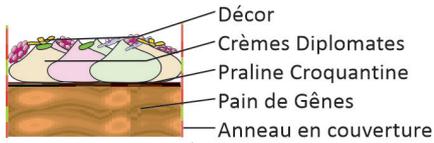
- 275 g Crème pâtissière vanille Bourbon, congelable
- 100 g Mascarpone sans palm, Intérieur à l'arôme de mascarpone
- 150 g crème 35% fouettée

Battre la crème pâtissière en une masse homogène. Fondre le Osa à 32 - 34°C et délicatement incorporer à la crème pâtissière. Délicatement incorporer la crème fouettée.

# Tarte aux pistaches - framboise

## Entremets

### Montage



### Tarte aux pistaches - framboise

**590 g Pain de Gênes limes**

**560 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo**

**320 g Praline Croquantine, Intérieur amande aux éclats de gaufrette**

**525 g Crème diplomate avec Frambonosa**

**525 g Crème diplomate & Pistachiosa**

**525 g Crème diplomate & Mascarpnosa**

**80 g framboises fraîches**

**40 g pistaches**

**5 g Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant**

### Pain de Gêne

Dresser la masse dans des moules en silicone de 16 cm Ø et de 1 cm de hauteur. Cuire.

Température de cuisson: 170°C

Temps de cuisson: 15 - 20 minutes

### Anneau de couverture

Découper une bande de 54 cm x 4 cm et appliquer avec un pinceau de la masse confiseur rouge tempérée. Étaler de la couverture tempérée. Coller la bande dans un cercle de 16 cm Ø à l'aide de ruban adhésif. Utiliser le lendemain.

### Finition

Fondre le Praliné Croquantine à 32 - 34°C et étaler 20 g par fond de biscuit à l'aide d'une spatule. Placer les crèmes diplomate dans des sacs à dresser fournis d'une douille ronde. Dresser des pointes de crèmes diplomates, de manière aléatoire, sur le fond de biscuit. Placer l'anneau de couverture. Décorer avec des framboises fraîches, des pistaches et des fleurs comestibles.

### PRODUITS FELCHLIN

CF97	Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
DC14	Praline Croquantine, Intérieur amande aux éclats de gaufrette
DC53	Pistachiosa F, Intérieur pistache Ferme
DC76	Frambonosa, Intérieur framboise
DF32	Mascarpnosa sans palm, Intérieur à l'arôme de mascarpone
KK43	California 1:1, Masse à cuire amande

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

# Tarte aux pistaches - framboise

## Entremets



**Numéro de recette :** TO20193

**Description :** Pain de Gênes citron vert réalisé avec notre pâte d'amande de Californie 1:1 et combiné avec différentes crèmes Diplomat réalisées avec nos fourrages Frambonosa, Pistachiosa et Mascaronosa et notre crème d'amande Praline Croquantine.

<b>Données de vente :</b>		<b>Valeurs nutritives par 100 g :</b>	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	1714
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	7170
Prix de vente		Lipides	28.43 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	14.12 g
		Glucides	27.48 g
		dont sucre	23.74 g
		Protéines	6.19 g
		Sel	0.25 g

### Composition :

Sucre, **crème**, **lait entier**, **oeufs**, beurre de cacao, **amandes**, **lait entier en poudre**, **jaune d'oeuf**, **farine blanche**, framboises 3%, **beurre**, **pistaches 2%**, **lait écrémé en poudre**, huile de tournesol, graisse de coco, amidon de maïs, huile de palmiste hydrogénée, maltodextrine, **crème en poudre**, eau, grués de cacao, **lactose**, poudre de framboise, beurre de karité, beurre d'illipe, **poudre de lactosérum**, graisse de coco hydrogénée, vanille, huile de colza, sel alimentaire, gélifiant (carrageenane), zeste citron vert, épaississant (gomme de caroube), émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras, acides gras), **émulsifiant (lécithine de soja)**, agent levant (poudre à lever), arôme, beurre concentré, couleur (rouge allura AC), concentré de betterave, émulsifiant (lécithine huile de colza), agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium), extrait de vanille, **extrait de malt d'orge**, extrait d'ortie, paprika, colorant (carotène)

# Tarte aux pistaches - framboise

Entremets

État

05.03.2024

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