Café gourmand Pistache
Pour !40 cafés gourmands



1. ***POUR LA RÉALISATION DES TIRAMISU***

Crumble

200 g de **Cookies ancel**
40 g de beurre

Crème pour Tiramisu

250 g de mascarpone
50 g de cassonade
60 g de jaunes d'œufs
5 cl de liqueur Amaretto
90 g blancs d'œufs

Crémeux pistache

400 g de **Crémeux Pistache ancel**

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Répartir le crumble sur une plaque recouverte de papier cuisson sur environ 1 cm d'épaisseur puis cuire environ 10 minutes à 180°C en four ventilé ou 15 minutes en four à sole. Laisser refroidir

complètement avant utilisation.

Mélanger la mascarpone avec la cassonade, les jaunes d'œufs et la liqueur. Monter les blancs en neige puis les incorporer progressivement au premier mélange.

2. ***MONTAGE DES VERRINES***

Déposer du crumble dans le fond des verrines. Dresser de la crème de tiramisu, lisser à ras puis laisser figer au réfrigérateur au moins 2 heures. À la poche à douille, déposer une pointe de crémeux pistache puis décorer avec une pistache caramélisée.

3. ***POUR LA RÉALISATION DES TARTELETTES***

Pâte sucrée

125 g de beurre en pommade
125 g de sucre glace
50 g d'œufs
10 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
250 g de farine

Crémeux pistache

600 g de **Crémeux Pistache ancel**

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre glace, les œufs et la pâte de vanille. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Étaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur puis foncer les moules à tartelettes mignardises. Démouler tiède.

4. ***MONTAGE DES TARTELETTES***

Garnier les fonds de tartelettes à la poche à douille puis déposer des éclats de pistache sur chacune.

5. ***POUR LA RÉALISATION DES MACARONS***

Coques de macaron

660 g de sucre glace
660 g de poudre d'amandes
225 g de blancs d'œufs (1)
240 g de blancs d'œufs (2)
660 g de sucre semoule
165 g d'eau

QS de pistaches en poudre

Crémeux pistache

500 g de **Crémeux Pistache ancel**

Dans un récipient, tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes puis incorporer les blancs d'œufs (1) en remuant assez énergiquement à l'aide d'une spatule. Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, fouettez les blancs d'œufs (2) jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Dans une casserole, mélanger le sucre semoule et l'eau, puis chauffer jusqu'à 121 degrés. Verser le mélange eau-sucre sur les blancs d'œufs, puis continuer à fouetter à vitesse rapide jusqu'à complet refroidissement. Mélanger délicatement le mélange eau-sucre-blancs d'œuf au mélange sucre glace-poudre d'amandes- blancs d'œufs puis énergiquement jusqu'à former un ruban bien lisse. Dresser les coques de 3,5 cm sur plaques recouvertes d'un tapis de cuisson. Saupoudrer de pistaches en poudre sur la moitié des coques puis cuire environ 12 minutes à 150°C en four ventilé, tirage ouvert. Laisser refroidir les coques avant de les décoller.

6. ***GARNISSAGE DES MACARONS***

Garnir les macarons de crémeux pistache en utilisant une coque de chaque par macaron.