

Coupe glacée Pistache  
Pour !20 coupes de glace



### 1. **GLACE FRAMBOISE**

100 g de **Base Lyra 50 cresco**  
525 g de sucre  
450 g d'eau  
1 500 g de purée de Framboise  
30 g d'**Améliorant Smuter cresco**

Mélanger le sucre à la base Lyra 50. Ajouter l'eau chaude et délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter la purée de fruit et le Smuter. Pasteuriser puis sangler la glace.

### 2. **GLACE PISTACHE**

1000 g de lait entier  
200 g de sucre  
100 g de **Base Perfetta 100 cresco**  
120 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**  
150 g de crème liquide à 35% de M.G.

20 g d'**Améliorant Smuter cresco**

Mélanger à sec la préparation pour base et le sucre. Ajouter le lait, la crème liquide et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la pâte de pistache puis pasteuriser. Une maturation de 24 heures au frais est conseillée. Sangler la glace.

### 3. **GLACE VANILLE**

1000 g de lait entier  
200 g de sucre  
100 g de **Base Perfetta 100 cresco**  
30 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**  
150 g de crème liquide à 35% de M.G.  
20 g d'**Améliorant Smuter cresco**

Mélanger à sec la préparation pour base et le sucre. Ajouter le lait, la crème liquide et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la pâte de vanille puis pasteuriser. Une maturation de 24 heures au frais est conseillée. Sangler la glace.

### 4. **CRÉMEUX PISTACHE**

500 g de **Crèmeux Pistache ancel**

### 5. **CRÈME CHANTILLY À LA VANILLE BOURBON**

1000 g de crème liquide à 35% MG  
60 g de **Sucre à la Vanille Bourbon ancel**

Monter la crème et le sucre en chantilly ou à utiliser en siphon.

### 6. **LANGUES DE CHAT**

100 g de beurre pommade  
100 g de blancs d'œufs  
100 g de sucre glace  
100 g de farine  
10 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé**

Mélanger tous les ingrédients puis dresser des langues à la poche à douille unie de 6 mm. Cuire environ 10 minutes à 180°C.

## 7. **PISTACHES HACHÉES**

QS de pistaches vertes hachées

## 8. **DRESSAGE**

Déposer du crémeux pistache dans le fond de la coupe suivi d'une boule de glace à la framboise. Déposer du crémeux pistache sur la glace suivi de crème chantilly. Déposer une boule de glace framboise, une boule de glace vanille et une boule de glace pistache sur la chantilly. Dresser de la crème chantilly sur le dessus puis des traits de crémeux pistache. Parsemer de pistache vertes hachées puis piquer une langue de chat. Servir immédiatement.