La Sphère Pistache
Recette pour !12 entremets



1. ***STREUSEL AMANDE***

195 g de beurre
195 g de cassonade
195 g de farine T55
247 g poudre d'amande
3 g de sel fin

Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte. Passer à travers un tamis à grosses mailles. Surgeler. Cuire sur une toile de cuisson ajourée à 150°C pendant 20 minutes.

2. ***SABLÉ RECONSTITUÉ À LA PISTACHE (16G PAR ENTREMETS)***

455 g de chocolat blanc 34%
48 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**
5 g de fleur de sel écrasée
765 g de streusel amande
115 g de feuillantine
115 g de pistaches concassées torréfiées

Fondre le chocolat blanc à 40°C. Ajouter la pâte de pistache, la fleur de sel et le streusel et mélanger.
Ajouter la feuillantine et les pistaches concassées. Homogénéiser.

3. ***BISCUIT MOELLEUX À LA PISTACHE***

160 g de poudre d'amande
65 g de poudre de pistache
190 g de cassonade
60 g de blancs d'œufs
60 g de jaunes d'œufs
85 g de sucre glace
80 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**
2 g de sel fin
1 **gousse de Vanille Gourmet d'Ouganda Sébalcé grattée**
185 g de beurre noisette
110 g de farine T55
8 g de levure chimique
210 g de blancs d'œufs
35 g de cassonade

Au batteur, à l'aide de la feuille, pendant 5 minutes, monter la poudre d'amande, la poudre de pistache, la cassonade, les blancs d'œufs, les jaunes d'œufs, le sucre glace, la pâte de pistache, le sel et les grains de vanille. Ajouter progressivement le beurre noisette tempéré à 55°C. Monter les blancs d'œufs et ajouter les à la cassonade délicatement puis au mélange initial. Enfin ajouter la farine et la levure chimique tamisées. Etaler sur une plaque à rebords 60×40 cm.
Cuire à 170°C pendant 15 minutes.

4. ***MOUSSE À LA PISTACHE***

100 g de lait entier
100 g de crème à de 35% de M.G.
40 g de jaunes d'œufs
30 g de sucre semoule
42 g de masse gélatine (6 g de **Gélatine poudre 200B Sébalcé au choix** + 36 g d'eau)
70 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**
250 g de crème montée

Réaliser une crème anglaise à 84°C avec le lait, la crème, les jaunes et le sucre.
Ajouter la masse gélatine et la pâte de pistache. Mixer. Refroidir à 22°C. Ajouter la crème montée.
Utiliser aussitôt.

5. ***PRALINÉ À LA PISTACHE***

500 g de pistaches entières
200 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**
330 g de sucre glace
42 g d'huile de pépins de raisins

Torréfier les pistaches à 110°C pendant 20 minutes. Refroidir. Mixer les pistaches avec la pâte de pistache et le sucre glace sans dépasser les 45°C. Ajouter l'huile à la fin du broyage. Réserver à 17°C.

6. ***PISTACHES SABLÉES***

120 g de pistaches
30 g d'eau
90 g de sucre semoule
5 g de beurre de cacao
1 g de fleur de sel

Torréfier les pistaches à 150°C pendant 10 minutes. Cuire l'eau et le sucre à 118°C. Ajouter les pistaches et sabler en caramélisant légèrement. Ajouter le beurre de cacao et la fleur de sel. Verser sur plaque et laisser refroidir. Réserver au sec.

7. ***OPALINE À LA PISTACHE***

450 g de fondant blanc
300 g de glucose
20 g de beurre de cacao
2 g de sel fin
Q.S. de poudre de pistache

Dans une casserole, cuire ensemble à 160°C le fondant avec le glucose. Ajouter le beurre de cacao et le sel. Couler sur silpat. Une fois refroidi, mixer au robot coupe. Stocker à l'abri de l'humidité. Saupoudrer sur un silpat des ronds de 8 cm de Ø. Parsemer le dessus de poudre de pistache. Cuire à 170°C au four ventilé 2 minutes. Froisser en sortie de cuisson.

8. ***MONTAGE ET FINITION***

Dans un moule sphère, pocher la mousse pistache et insérer le biscuit à la pistache. Pocher un tourbillon de praliné pistache et finir avec le sablé reconstitué à la pistache. Glacer au **Nappage Concentré Neutre ancel** avec une Q.S. de **Colorant vert menthe Sébalcé**. Disposer enfin l'opaline pistache. Décorer avec quelques pistaches sablées.