Assiette Pistache Cerise Griotte
Pour !20 desserts



1. ***TUBE CHOCOLAT BLANC***

   200 g de beurre de cacao
   QS colorant rouge liposoluble
   1 kg de chocolat blanc

   Au micro-ondes, faire fondre le beurre de cacao et incorporer le colorant. Etaler au pinceau le mélange sur une feuille guitare. Tempérer le chocolat, puis l'étaler sur le papier guitare et former des grands tubes avec le papier. Laisser cristalliser 12 heures.
   Démouler les grands tubes et découper à l'aide d'un couteau, avec une lame légèrement chauffée, des tubes de 3 cm de haut.

2. ***GEL GRIOTTE***

   500 g de purée de fruits griotte
   5,5 g d'agar agar

   Dans une casserole, porter la purée de fruits avec l'agar agar à ébullition, puis réserver dans un

plat au réfrigérateur pendant 4 heures. Mixer le gel au robot coupe puis réserver en poche sans douille.

3. ***DIPLOMATE À LA PISTACHE***

6 g de **Gélatine Bovine 200 Bloom en poudre Sébalcé**
30 g d'eau
400 g de crème pâtissière réalisée avec de la préparation pour **Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix**
70 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**
200 g de crème fouettée

Préparer une masse gélatine en hydratant la gélatine avec l'eau froide puis laisser gonfler 10 min au réfrigérateur. Incorporer la masse gélatine préalablement fondue au micro-ondes dans la crème pâtissière. Ajouter la pâte de pistache, puis incorporer progressivement la crème fouettée.
Réserver dans une poche à douille au réfrigérateur.

4. ***GAVOTTE (2 PLAQUES)***

90 g de blancs d'œufs
43 g de farine T55
75 g de sucre glace
400 g d'eau
39 g de beurre
3 g de sel fin

Dans un récipient, mélanger les blancs d'œufs avec le sucre glace et la farine. Dans une casserole, porter l'eau, le beurre et le sel à ébullition puis verser sur le mélange blancs d'œufs, sucre glace et farine. Mélanger afin d'obtenir un appareil homogène.
Peser 320 g d'appareil par plaque antiadhésive de 60×40 cm préalablement graissée à **l'Agent de démoulage Ouragan ancel** puis cuire environ 12 minutes à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Démouler sur grille à chaud.
Réserver au sec.

5. ***PISTACHE CHOUCHOU***

500 g de pistache
200 g de sucre
80 g d'eau
20 g de beurre

Torréfier les pistaches 15 minutes à 160°C en four ventilé.
Dans une casserole, cuire un sirop avec l'eau et le sucre a 121°C . Puis incorporer les pistaches et

mélanger sur feu doux jusqu'à leur caramélisation.
Réserver dans un endroit sec à l'abri de l'humidité.

6. ***CERISES POCHÉES***

60 cerises
200 g de sucre
100 g de purée de griotte
700 gr d'eau

Dénoyauter les cerises en les coupants en deux. Dans une casserole porter à ébullition le sucre, la purée de griotte et l'eau. A ébullition verser sur les cerises. Réserver au frais.

7. ***SORBET À LA GRIOTTE***

436 g de sucre
288 g de glucose atomisé
866 g d'eau
11 g de stabilisateur a glace
2 kg de purée de griotte

Dans une casserole, chauffer l'eau, le sucre, le glucose atomisé et le dextrose. Lorsqu'il atteint environ 40°C, incorporer en pluie le stabilisateur à sorbet puis porter le tout à ébullition.
Verser ensuite sur la purée de griotte.
Mixer et refroidir rapidement à 4°C. Laisser maturer 4 heures minimum.
Mixer à nouveau puis turbiner à -6°C.

8. ***MONTAGE & FINITION***

Disposer dans une assiette 2 tubes de chocolat blanc, remplir avec 1/4 de gel à la griotte puis compléter avec la diplomate à la pistache.
Disposer des points de diplomate à la pistache et gel à la griotte sur l'assiette.
Disposer 3 demi-cerises pochées, quelques pistaches chouchou puis 2 belles tuiles gavotte.
Décorer avec diverses herbes aromatiques et fleurs de votre choix.
Finir avec une quenelle de sorbet à la griotte.