

Trompe l'œil Pistache
Pour !20 entremets Référence moule : Ildesign



1. **BISCUIT JOCONDE PISTACHE FRAMBOISE (POUR 1 PLAQUE 40X60 CM)**

250 g de **Financier ancel**
50 g de beurre fondu
50 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**
100 g de jaunes d'œufs
150 g de blancs d'œufs
100 g de brisures de framboises surgelées

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation pour financier, le beurre fondu, la pâte de pistache et les jaunes d'œufs 2 minutes à vitesse maximale. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange. Répartir la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson puis l'étaler uniformément. Parsemer de brisures de framboises, puis cuire environ 10 minutes à 200°C en four à sole ou 8 minutes à 180°C en four ventilé. Laisser refroidir le biscuit complètement avant de décoller le tapis de cuisson. Détailler les fonds de la taille des entremets.

2. **FOURRAGE FRAMBOISE**

350 g de **Fourrage Framboise ancel**

3. **BAVAROISE À LA PISTACHE**

150 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
225 g d'eau tempérée
100 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**
750 g de crème montée

Délayer la pâte de pistache dans l'eau puis incorporer la préparation pour mousse bavaroise neutre. Ajouter la crème montée en mélangeant délicatement.

4. **CHOCOLAT VERT ET ROUGE**

500 g de chocolat de couverture blanc tempéré
500 g de beurre de cacao fondu à 30°C
QS de colorant vert liposoluble
QS de colorant rouge liposoluble

Teinter 90% de la masse en vert et les 10% restant en rouge.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Remplir les moules à mi-hauteur de bavaroise à la pistache. Répartir le fourrage framboise dans les moules à l'aide d'une poche, en veillant à ne pas toucher les parois des moules. Recouvrir de bavaroise à la pistache en laissant la place pour les fonds de biscuit joconde à la pistache. Surgeler puis démouler, réserver au congélateur. Verser le chocolat vert dans un récipient adapté puis déposer quelques striures de chocolat rouge. Tremper les pistaches une par une dans le chocolat vert.