

Entremets « Dacquois pistache »



Recettes	Quantités	Progression
Poudre d'amande	0.130	<u>Dacquoise :</u>
Sucre glace	0.050	Tamiser la poudre d'amandes et le sucre glace.
Farine	0.015	Monter les blancs et serrer avec le sucre semoule.
Blancs d'œuf	0.150	Incorporer délicatement avec une maryse au mélange sucre glace/poudre d'amandes en faisant attention de ne pas faire retomber les blancs.
Sucre semoule	0.150	Mettre dans une poche avec une douille de 10 et dresser un rond de 18 cm.
Pistaches hachées	0.030	Saupoudrer de pistaches hachées. Enfourner 20 à 25 minutes à 170°C. Réserver sur grille.
Beurre	0.250	<u>Mousse pistache :</u>
Pâte de pistache	0.030	Crémer le beurre et la pâte de pistache, incorporer la meringue italienne froide.
Meringue italienne	0.250	
Blancs d'œufs	0.100	<u>Meringue italienne :</u>
Sucre semoule	0.200	Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau.
Eau	0.060	Mettre les blancs dans la bassine du batteur. Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse. A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse. Laisser refroidir au batteur en vitesse moyenne.
Eau	0.050	<u>Glaçage chocolat :</u>
Sucre	0.100	Chauffer à 103° l'eau, le sucre et le glucose.
Glucose	0.100	Ajouter le lait concentré puis la gélatine ramollie à l'eau froide.
Lait concentré	0.135	Puis mélanger la couverture et mixer.
Gélatine poudre	0.014	Utiliser à 35°C.
Eau	0.050	
Couverture lactée	0.170	
		<u>Montage :</u>
		Cuire les biscuits.
		Réserver au froid dans le cercle.
		Préparer la mousse et masquer le bord et le fond du cercle en recouvrant la dacquoise.
		Déposer le second disque de biscuit et lisser avec la mousse.
		Faire prendre au froid.
		Décercler et glacer. Remettre au grand froid.
		Glacer.