

## **MARBRE PISTACHE – CHOCOLAT LAIT**

Recette pour 3 entremets de 4.5 cm de haut : 1 de 16 cm – 1 x 18 cm – 1 x 20 cm

**COMPOSITION:** BISCUIT PISTACHE – CROUSTILLANT LAIT NOISETTE –  
BAVAROISE PISTACHE – BAVAROISE CHOCOLAT LAIT

### **BISCUIT PISTACHE**

250 g de sucre glace  
250 g de poudre d'amande  
340 g d'œufs entiers  
40 g de jaunes d'œufs  
180 g de beurre pommade  
50 g de fécule de pomme de terre  
80 g de pâte de pistache  
200 g de blancs d'œufs  
50 g de sucre semoule

**Poids total** : 1440 g

A la feuille, au batteur, faire monter le sucre glace tamisé, la poudre d'amande, les œufs, les jaunes d'œufs, le beurre pommade, la fécule et la pâte de pistache. Incorporer les blancs d'œufs montés, serrés avec le sucre semoule. Etaler le biscuit en cadre 40x60 et cuire au four ventilé à 180°C pendant 15 minutes.

### **CROUSTILLANT LAIT NOISETTE**

120 g de couverture lait 38%  
240 g de pâte de noisette  
40 g de beurre pommade  
80 g de feuilletine

**Poids total** : 480 g

Fondre la couverture lait à 40°C , ajouter la pâte de noisette , le beurre pommade et la feuilletine.  
Couler en cercles de 14 cm = 140 g ; 16 cm = 160 g ; 18 cm = 180 g.  
Réserver au congélateur.

### **ANGLAISE DE BASE**

450 g de lait entier  
150 g de sucre semoule  
150 g de jaunes d'œufs

**Poids total** : 675 g après mélange

Dans une casserole, porter le lait à ébullition, ajouter le mélange blanchi de jaunes d'œufs et de sucre semoule, cuire le tout à 85°C.

### **BAVAROISE LAIT**

330 g d'anglaise de base  
165 g de couverture lait Papouasie  
40 g de couverture amer 70%  
345 g de crème fouettée  
6 g de gélatine feuilles

**Poids total** : 900 g (avec gélatine réhydratée)

Verser l'anglaise de base chaude sur les couvertures hachées, mixer et laisser refroidir à 18°C ; ajouter la gélatine fondue, préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée puis incorporer délicatement la crème fouettée.

### **BAVAROISE PISTACHE**

330 g d'anglaise de base  
60 g de pâte de pistache  
6 g de gélatine feuilles  
345 g de crème fouettée

**Poids total** : 750 g (avec gélatine réhydratée)

Ajouter la pâte de pistache dans l'anglaise de base chaude, mixer et refroidir à 18°C, ajouter la gélatine fondue, préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée puis incorporer délicatement la crème fouettée.

### **GLACAGE LAIT**

500 g de lait  
160 g de glucose  
100 g de pâte de noisette  
18 g de gélatine feuilles  
700 g de pâte à glacer lait  
600 g de couverture lait

**Poids total** : 2160 g (avec gélatine réhydratée)

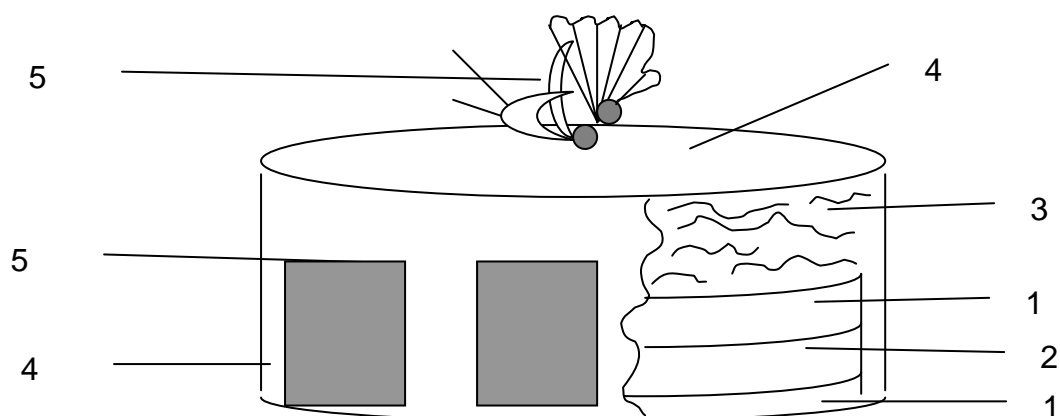
Faire bouillir le lait, le glucose et la pâte de noisette. Ajouter la gélatine (préalablement ramollie dans l'eau et égouttée), mélanger avec la pâte à glacer et la couverture ivoire, chinoiser. Utiliser à 40°C.

### MONTAGE

Chemiser des cercles de 4.5 cm de haut, avec un ruban rhodoïd, placer un fond de biscuit pistache d'une taille inférieure du cercle, puis, dessus, un palet de croustillant, un deuxième biscuit et couler en marbrant les deux bavaroises. Congeler.

### DECORS ET FINITIONS

Glacer l'entremets avec le glaçage lait. Décorer avec des éventails réalisés en pâte filo, puis ajouter quelques pistaches hachées et décors chocolat.



- 1 :Biscuit pistache
- 2 :Palet croustillant
- 3 :Marbré de bavaroise
- 4 :Glaçage lait
- 5 :Décor carrés de pâte filo



*MARBRÉ  
PISTACHE  
CHOCOLAT LAIT*