

Bûche pistache framboise

Ingredients
Biscuit madeleine
2 oeufs
100g de beurre
100g de sucre
100g de farine
40g de lait
6g de levure chimique
Gelée de framboise
250g de coulis de framboises
2.5feuilles de gélatine
Croustillant à la pistache
20g de chocolat blanc
30g de gavottes
80g de pâte à pistache
Mousse à la pistache
3 oeufs
225g de lait
225g de crème liquide entière
75g de pâte à pistache
3feuilles de gélatine
20g de sucre

Biscuit madeleine

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine et la levure 30s/vitesse 3

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper une bande la taille de votre moule

Gelée de framboise

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de framboise

Hors du feu ajouter la glatine essore

Laisser refroidir

Verser dans le fond du moule qui servira d'insert mettre au conglateur 4h

Croustillant à la pistache

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter la pte de pistache, puis les gavottes pralablement mixes et mlanger

Etaler la prparation sur la bande de biscuit et mettre au conglateur pour 1h

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Bûche pistache framboise

Mousse à la pistache

Mettre la glatine tremper dans de l'eau.

Dans votre bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et la pte pistache 5 minutes/80C/vitesse 2

Ajouter votre glatine essore 20s/vitesse 3

Monter votre crme l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter la prparation prcdente refroidie

Montage

Dans le moule verser la moiti de la mousse la pistache

Poser la gele de framboise congele

Mettre le reste de la mousse et positionnner la bande de biscuit

Laisser une nuit au conglateur

Dcorer selon vos envies

Moi j'ai utilis le spray alimentaireAlice dlice

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr