Cake Pistache – Framboise
Pour 2 cakes

1. ***APPAREIL À CAKE***

5 g de Baking Powder ancel
160 g de farine T45 Gruau
248 g de sucre semoule
46 g de Pâte de Pistache Pure Kerman d'Iran 100% cresco
40 g de poudre de pistache
160 g de jaunes d'oeufs
124 g de crème liquide à 32% de M.G.
76 g de beurre clarifié
38 g de crispy de framboise

Dans un bol, mélanger le baking powder, la farine, le sucre semoule, la pâte de pistache et la poudre de pistache. Ajouter les jaunes d'oeufs, mélanger. Ajouter la crème liquide à température ambiante et mélanger à nouveau. Ajouter le beurre clarifié puis mélanger de façon homogène. Enfin, ajouter les crispy de framboise et mélanger brièvement. Répartir la masse dans les moules. Laisser reposer 30 min puis cuire 45 min à 150°C.

2. ***SIROP D'IMBIBAGE NEUTRE***

400 g d’eau
200 g de sucre

Dans une casserole, chauffer l’eau et le sucre sans faire bouillir jusqu’à ce que le sucre soit totalement fondu. Laisser refroidir avant utilisation.

3. ***DÉCOR***

14 g de Pâte de Pistache Pure Kerman d’Iran 100% cresco
35 g de pistache caramélisées concassées
Sucre glace

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Démouler les cakes. A l’aide d’un pinceau, imbiber les cakes avec le sirop d’imbibage neutre. Après refroidissement, étaler la Pâte de Pistache Pure Kerman d’Iran 100% sur le dessus des cakes puis saupoudrer de pistaches caramélisées concassées. Enfin saupoudrer légèrement de sucre glace.