

Pistache Éclatante

Pour 6 moules de 18 cm de Ø en silicone réf : Silikomart Eclipse



## 1. CROUSTILLANT SPÉCULOOS

600 g de crumble réalisé avec le **Cookies ancel**

400 g de **Fourrage Croquant Speculoos ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant speculoos pour le rendre plus souple puis incorporer le crumble. Répartir et étaler uniformément dans des empreintes en silicone de 16 cm de Ø. Placer au réfrigérateur pendant 1 heure.

## 2. PÂTE DE PISTACHE FONDANTE

80 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**

60 g de sucre glace

Mélanger la pâte de pistache et le sucre. Dresser des spirales sur les fonds de croustillant spéculoos puis réserver au réfrigérateur.

### **3. CRÉMEUX FLEUR D'ORANGER**

1000 g de crème liquide à 35% de M.G.  
20 g d'**Arôme Note Fleur d'Oranger Sébalcé**  
200 g de **Crémeux Chocolat Blanc ancel**

Dans une casserole, porter la crème et l'arôme à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et d'arôme puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Répartir immédiatement dans des moules à inserts de 16 cm de Ø en silicone. Surgeler puis démouler, réserver au congélateur pour le montage.

### **4. BAVAROISE PISTACHE**

300 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**  
450g d'eau tempérée  
250 g **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**  
1500 g de crème montée

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

### **5. DÉCOR VELOURS BLANC**

1 **Spray Velours Blanc ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

### **6. GLAÇAGE MIROIR**

80 g de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**

Faire fondre le glaçage à environ 50°C.

### **7. MONTAGE & FINITION**

Remplir les moules à mi-hauteur avec de la bavaroise à la pistache puis déposer un insert de crémeux fleur d'oranger. Recouvrir de bavaroise à la pistache en laissant la place pour le fond de croustillant spéculoos. Déposer les fonds de croustillant spéculoos recouverts de pâte de pistache fondante en plaçant le côté pâte de pistache contre la bavaroise. Surgeler puis démouler. Appliquer le décor velours blanc sur les entremets congelés à une distance d'environ 20 cm. Décorer de points de Nappage Miroir à froid Neutre ancel et de pistaches cristallisées.