



Pâte de Pistache Premium colorée

Le goût authentique de la pistache torréfiée
dans une pâte colorée au rendu naturel !



La Pâte de Pistache Premium, colorée Sébalcé



À base de pistaches torréfiées pour exalter tous leurs arômes puis finement broyées pour obtenir une texture fluide et homogène de pâte. L'ajout d'une pointe de colorant confère aux réalisations une belle couleur verte de pistache.



- Une très **haute teneur** en pistache ainsi qu'une **torréfaction** parfaitement maîtrisée confèrent à la pâte son goût authentique
- Une **pâte colorée** avec un rendu naturel.
- Sans arômes ni conservateurs.
- Une texture lisse de pâte **pratique et prête à l'emploi** qui se dose facilement à la cuillère et ne liquéfie pas les préparations.
- Un dosage adapté de 80 à 100 g/kg.
- Permet d'aromatiser les crèmes glacées, les pâtes jaunes, les crèmes pâtisseries ou les mousses, **avec une qualité constante**.
- Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.
- Un pot de 1 kg refermable pour une meilleure protection et conservation du produit.

pâte brute



PÂTE DE PISTACHE
PREMIUM COLORÉE

Seau de 1 kg
réf 1-42-013851

Mousse bavaoise



Finger à la Pistache et à la Framboise

Pour 20 fingers (moules en silicone Silikomart référence Fingers30)



Dacquoise à la pistache

- 210 g de sucre glace
- 210 g de poudre d'amande blanche
- 60 g de farine
- 210 g de blancs d'œufs
- 90 g de sucre semoule
- 30 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébaldé**
- 70 g de pistache hachée

Préparer une plaque recouverte de papier cuisson. Tamiser ensemble le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Monter les blancs en neige avec le sucre semoule. Ajouter la pâte de pistache et le mélange tamisé puis mélanger doucement à la spatule pour obtenir une masse homogène bien aérée. Dresser sur plaque. Parsemer les pistaches hachées puis cuire environ 20 minutes à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après complet refroidissement, détailler des rectangles de 9x2 cm.

Mousse à la pistache

- 150 g d'eau
- 150 g de sucre
- 225 g de jaunes d'œufs
- 6 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébaldé**
- 90 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébaldé**
- 800 g de crème fouettée

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse rapide, mélanger les jaunes d'œufs et la pâte de pistache pour les foisonner. Dans une casserole, cuire l'eau et le sucre à 115°C puis verser doucement le sirop sur le mélange jaunes et pâte de pistache tout en continuant de battre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Essorer les feuilles, les faire fondre quelques secondes au micro-ondes puis les incorporer au mélange, à l'aide d'un fouet, à la main. Ajouter progressivement la crème fouettée.

Compotée de framboise

- 150 g de purée de framboise
- 20 g de sucre
- 1 feuille de **Gélatine Or Bovine Sébaldé**

Dans une casserole, chauffer la purée de framboise avec le sucre, puis ajouter la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide et égouttée. Une fois la préparation froide, réserver en poche.

Tuile à la pistache

- 200 g de blanc d'œufs
- 320 g de sucre glace
- 160 g de farine
- 200 g de beurre fondu
- 150 g de pistaches hachées

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse lente, mélanger les blancs d'œufs avec le sucre glace puis ajouter la farine puis le beurre fondu. Sur une plaque recouverte de tapis de cuisson, étaler le mélange finement à l'aide d'un chablon rectangle 9x2 cm, puis saupoudrer les pistaches hachées. Cuire 6 minutes à 180°C en four ventilé. Réserver au sec à température ambiante.

Pistache chouchou

- 500 g de pistache
- 200 g de sucre
- 80 g d'eau
- 20 g de beurre

Torréfier les pistaches 15 minutes à 160°C en four ventilé. Dans une casserole, cuire le sirop avec l'eau et le sucre à 121°C. Incorporer les pistaches et mélanger sur feu doux jusqu'à caramélisation des pistaches. Puis ajouter le beurre pour stopper la cuisson. Réserver au sec à température ambiante.

Sorbet à la framboise

- 864 g d'eau
- 498 g de sucre
- 216 g de glucose atomisé
- 72 g de dextrose
- 10 g de stabilisateur
- 2 kg de pulpe de framboise

Dans une casserole, chauffer l'eau, le sucre, le glucose atomisé et le dextrose. Lorsqu'il atteint environ 40°C, incorporer en pluie le stabilisateur à sorbet puis porter le tout à ébullition. Verser ensuite sur la pulpe de framboise. Mixer et refroidir rapidement à 4°C. Laisser maturer 4 heures minimum. Mixer à nouveau puis turbiner à -6°C.

Montage & finition

Répartir la mousse à la pistache dans les moules puis déposer sur le dessus la dacquoise à la pistache. Lisser à ras, surgeler puis démouler. Dans une assiette, disposer un finger de mousse à la pistache et dacquoise à la pistache. Dans le creux du finger, pocher de la compotée de framboise. Sur le dessus déposer une tuile à la pistache puis à nouveau une fine bande de compotée de framboise. Disposer quelques demi-framboises, diverses herbes aromatiques, fleurs et les pistaches chouchou. Sur le côté de l'assiette, disposer une quenelle de sorbet à la framboise.

Découvrez d'autres réalisations gourmandes à la pistache !

Scannez les QR codes ci-dessous pour découvrir les recettes.



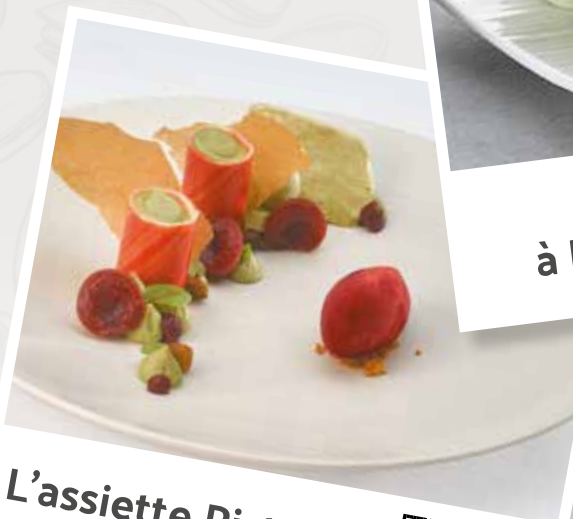
Entremets à la Pistache et aux Groseilles



Cake à la Pistache



Glace à la Pistache



L'assiette Pistache Cerise Griotte



Escargot à la Pistache



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa SAS. - 28-30, rue La Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr