

Chocolats pralinés pistache



Sablé breton à la pistache

165g beurre
144g sucre semoule
66g jaune d'œuf
3g sel
219g farine
9g levure chimique DIV0004083
6g pâte de pistache naturelle ACN0005958

Sabler le beurre, sucre, sel, farine et levure ensemble.
Ajouter le jaune d'œuf et la pâte de pistache et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.
Etaler à 2mm entre 2 papiers guitare et congeler.
Démouler sur un silpat® et couper un carré à l'aide d'un moule.
Cuire dans le moule pendant 14 min à 170°C.

Gianduja à la pistache

250g Pâte de pistache pure PFS0003061
100g sucre glace
250g chocolat blanc
3g pâte de pistache naturelle ACN0005958

Faire fondre le chocolat blanc et ajouter le sucre glace et la pâte de pistache.
Mélanger et laisser refroidir à 24-25°C.
Verser sur le sablé breton et laisser cristalliser pendant la nuit.
Couper en carré et tremper dans le chocolat noir.