



Pâte de Praliné Pistache



La gourmandise , un pur régal , un atout !

A utiliser dans vos pâtes , ganaches, glaces , entremet...

<u><i>Ingrédients :</i></u>	<u><i>La torréfaction.</i></u>
<i>250 gr de pistache crue décortiquées non salées 130 gr de sucre cristallisé 40 ml d'eau 50 gr de poudre d'amande 1 à 2 c à soupe d'huile neutre (type tournesol)</i>	<i>Torréfier les pistaches dans un four préchauffé à 150°C, sur une plaque ou en platine pendant 20 minutes. Remuez à mi-temps pour une torréfaction homogène. Laissez refroidir.</i>

Préparation :

Torréfier les pistaches.

Dans un poêlon cuire l'eau et le sucre au petit boulé , c'est-à-dire 118/120°.

Plonger les pistaches torréfiées dans ce sirop et mélanger. Le sirop va masser et créer une pellicule blanche au tour de vos pistaches.

Verser le mélange dans un multi robot ou un blender assez puissant, pour éviter la surchauffe de celui-ci durant le processus. Mixer .

A la moitié du mixage , lorsque la poudre apparait , ajouter la poudre d'amande et l'huile pour obtenir progressivement une pâte lisse.

Continuer à mixer pour que le mélange chauffe, c'est ce processus qui fera sortir l'huile. Vous devez obtenir une pâte liquide et brillante.

Faites des pauses ; si vous devez laisser refroidir le moteur, profitez-en pour mélanger un peu la pâte si elle a tendance à rester collée sur les parois.

La conservation se fait réfrigérateur dans un pot hermétique ,ceci permet une conservation de plusieurs semaines.

Infos – conseils :

Attention quand on parle de pâte liquide , cela ne veut pas dire liquide comme de l'eau !

Penser toujours à maîtriser l'état de chauffe de votre appareil , inutile de griller le moteur parce que on souhaite gagner 5 min .

Il peut arriver que les pistaches soient moins grasses et que vous deviez mettre un peu plus d'huile. (sans exagération bien entendu)