

Tropézienne pistache



Pâte à Tropézienne

Ingrédients

- 250 gr de farine T45
- 10gr de levure biologique
- 35 gr de sucre semoule
- 1 cc de fleur de sel
- 110 gr d'œuf (battus en omelette pour un poids précis)
- 120 gr de beurre
- 20 gr d'huile neutre
- 10 gr de crème liquide
- 20 gr de fleur d'oranger

Déroulé

- Dans la cuve de votre batteur, incorporer la levure fraîche, la crème, la fleur d'oranger, puis recouvrir des poudres et mélanger en petite vitesse avec le crochet.
- Ajouter les œufs en 3 fois pour donner du corps à la pâte. En vitesse moyenne, mélanger 8 minutes pour former le réseau glutinique de la pâte, puis incorporer le beurre mou et l'huile en petite vitesse. Mélanger à nouveau 2 mn et aidez-vous d'un peu de farine pour décoller la pâte des bords de la cuve. La filmer au contact et la stocker au froid 4 heures (la veille c'est encore mieux)
- Etaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur. Détailler avec un emporte-pièce vol au vent de 14 cm de diamètre
- La placer dans un cercle à tarte légèrement beurré sur papier cuisson, faire pousser à température ambiante 1h30 à 2h (les badigeonner avec un peu d'eau tiède toutes les 15 mn)
- Quand la pâte est poussée, dorer à l'œuf battu.
- Saupoudrer de chapelure puis enfourner 14 min à 160°C. La laisser refroidir à température ambiante.

La chapelure

Ingrédients

- 15 gr de beurre fondu chaud
- 15 gr de sucre semoule
- 30 gr de farine T45
- 1 pincée de fleur de sel
- Le zeste d'1/2 d'orange
- 1 cuillère à soupe de sucre grain

Déroulé

- Mélanger le sucre semoule, la farine et le zeste d'orange, puis verser le beurre par-dessus en fouettant énergiquement.
- Ajouter le sucre grain.
- Garder au froid 1 heure puis émietter la chapelure.
- Réserver au frais

Praliné pistache

Ingrédients

- 235 gr de pistaches
- 67 gr d'amande blanche
- 200 gr de sucre semoule
- 50 gr d'eau

Déroulé

- Dans une grande casserole, porter à ébullition l'eau avec le sucre. Quand la température atteint 116°, ajouter les pistaches et les amandes.
- Enrober soigneusement les fruits secs avec ce sirop de sucre, puis faire cuire le tout pendant 20 mn, sans jamais cesser de remuer à la cuillère de bois pour éviter aux pistaches et amandes de brûler.
- Le sucre, qui blanchit quelques minutes après l'adjonction des fruits secs, va finir par caraméliser de toutes parts. A la fin de la cuisson, les fruits secs sont bien brillants et ont prit une jolie couleur auburn (blond foncé).
- Verser les pistaches et amandes ainsi caramélisées sur une plaque en téflon, puis les étaler pour que cela refroidisse plus rapidement.
- Quand ils sont bien froids, mixer les fruits secs dans un robot, en trois fois pour éviter que la pâte ne chauffe trop, jusqu'à l'obtention d'une pâte de praliné bien crémeuse.

La crème pistache

Ingrédients

- 395 gr de lait demi-écrémé
- 30 gr de crème liquide
- 35 gr de fécule de maïs
- 90 gr de sucre semoule
- 78 gr de jaunes d'œuf
- 152 gr de beurre cube congelé
- 5 feuilles de gélatines
- 25 gr de beurre de cacao
- 165 gr de pâte de pistache

Déroulé

- Chauffer la crème et le lait dans une casserole.
- Mélanger les jaunes avec le sucre semoule puis ajouter la fécule de maïs
- Verser 1/3 du liquide chaud puis remettre le tout à cuire
- Réaliser une crème pâtissière
- Ajouter le beurre congelé
- Ajouter ensuite les feuilles de gélatines préalablement ramollies dans de l'eau froide, le beurre de cacao et la pâte de pistache
- Débarrasser et filmer au contact. Laisser une nuit au frigo.

Montage

- Couper dans la longueur et verticalement à l'aide d'un couteau scie.
- Remplir de 250 gr une poche munie d'une douille unie N°20 avec la crème pistache. Sur la partie basse, pocher des boules de crème sur la brioche.
- Ajouter du praliné amande pistache à l'intérieur des boules.
- Saupoudrer légèrement de sucre glace.