



BÂTONNETS GLACÉS PISTACHE, FLEUR D'ORANGER & HUILE D'OLIVE

30 BÂTONNETS

Pierre-Henry Lecompte | Chef pâtissier



PRALINÉ PISTACHE/FLEUR DE SEL

300 g de pistaches entières
200 g d'amandes brutes
250 g de sucre
100 g d'eau
QS de fleur de sel

Torréfier les amandes et les pistaches pendant 15 minutes à 160°C.

Réaliser un caramel blond avec le sucre et l'eau.

Verser le caramel sur les amandes et les pistaches, puis laisser refroidir.

Utiliser un robot coupe pour réaliser le praliné avec le caramel, les amandes, les pistaches et une pointe de fleur de sel.

Réserver.

GLACE PISTACHE

(Pour 1L de glace)

500 g de lait entier
100 g de crème liquide
100 g de pâte de pistache de Sicile pure de Sevarome
120 g de jaunes d'œufs
100 g de sucre
20 g de glucose atomisé Sevarome
4 g stabilisateur émulsifiant Sevagel de Sevarome

Mélanger ensemble les poudres (sucre, glucose atomisé Sevarome et stabilisateur émulsifiant Sevarome) puis verser et blanchir avec les jaunes d'œufs.

Chauffer le lait et la crème.

Puis réaliser une crème anglaise à 85°C.

Hors du feu, émulsionner et incorporer la pâte de pistache de Sicile pure de Sevarome.

Laisser refroidir, filmer.

Laisser mûrir 24 heures en froid positif avant de turbiner.

SORBET FLEUR D'ORANGER/HUILE D'OLIVE —

Sirop de base :

500 g d'eau
65 g de glucose atomisé Sevarome
250 g de sucre

28 g de sucre
4 g de stabilisateur émulsifiant Sevagel de Sevarome

Sorbet :

250 g de crème liquide
250 g de lait entier
25 g d'huile d'olive
500 g de sirop de base
20 g d'eau de fleur d'oranger Sevarome

Chauffer à 40°C l'eau, le glucose atomisé Sevarome et le sucre.
Puis ajouter le sucre et le stabilisateur émulsifiant Sevarome préalablement mélangés ensemble.

Chauffer à 85°C, puis refroidir immédiatement (idéalement à préparer la veille).

Au mixeur plongeant, émulsionner le sirop de base avec la crème, le lait, l'huile d'olive et l'eau de fleur d'oranger Sevarome.

Réserver au froid positif, filmer au contact.

Laisser mûrir 24 heures en froid positif avant de turbiner.

ENROBAGE BLANC À LA PISTACHE _____

750 g de couverture blanche
50 g d'huile de pépins de raisin
25 g de beurre de cacao
QS de pistaches entières
QS de colorant vert en poudre Sevarome (facultatif / pour marbrage)

Torréfier les pistaches pendant 15 minutes à 160°C, puis réaliser des éclats à l'aide d'un couteau.

Faire fondre la couverture blanche à 35°C/40°C, émulsionner avec l'huile de pépins de raisin et le beurre de cacao.

Maintenir à 30°C/35°C pour utilisation.

MONTAGE

Sangler les moules Silikomart format Magnum.

Mettre en poche la glace pistache, le sorbet fleur d'oranger/huile d'olive et le praliné pistache/fleur de sel. Dans les moules, tapisser le fond en alternant glace et sorbet, placer le bâton en bois. Déposer au centre une belle quantité de praliné pistache. Puis compléter toujours en alternant avec glace et sorbet. Lisser et réserver au froid négatif. Démouler puis tremper dans le mélange pour enrobage (vous pouvez parsemer des éclats de pistaches juste après l'enrobage).

Croquer à pleines dents. Un bâtonnet glacé aux notes méditerranéennes, l'huile d'olive apportant une note délicate. Optez pour une huile d'olive fruitée ou florale et évitez les huiles d'olive premier prix souvent trop amères et de moins bonne qualité.