



Nid printanier Abricot pistache et amande –

Recette pour 24 entremets individuels

Biscuit tendresse

700 g	Pâte D'amande Supérieure 50%
340 g	Œufs
20 g	Zestes de citron
180 g	Beurre
45 g	Farine

Détendre la Pâte D'amande Supérieure 50% avec les œufs, ajouter les zestes de citron, le beurre fondu chaud, et enfin la farine tamisée. Dresser dans des cercles à tartelettes de Ø 7,5 cm (50 g / cercle). Cuire au four ventilé à 170°C pendant +/- 12 min. Aplatir en fin de cuisson.

Glaçage gourmand pistache

500 g	Croquant Pistache
500 g	Chocolat Blanc 29% Artisal

Chauffer les deux ingrédients pour les faire fondre ensemble. Utiliser à +/-35°C.

Masse gélatine

15 g	Gélatine en poudre 200 Bloom
90 g	Eau

Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée. Filmer et réserver au frais.

Comptée d'abricot

230 g	Royal Nap Abricot
45 g	Eau
230 g	Oreillons d'abricots surgelés
0,5 pce	Citron jaune
0,5 pce	Gousse de vanille
65 g	Masse gélatine

Chauffer Royal Nap Abricot avec l'eau puis ajouter les abricots coupés en dés, le jus et les zestes de citron ainsi que la gousse de vanille grattée. Au premier bouillon arrêter la cuisson, ajouter la masse gélatine et couler dans des moules Flexipan® demi-sphères Ø 42 mm (ref : FP1489) (+/- 20 g / empreinte), surgeler.

Ganache montée chocolat blanc amande

300 g	Crème 35% Mat.Gr.-Edelweiss(1)	Porter à frémissement la crème (1) avec la Pâte D'amande Supérieure 50 % et verser sur le Chocolat Blanc 29 % mélanger et mixer. Ajouter la fleur d'oranger et la masse gélatine puis finir en ajoutant la crème (2) bien froide et mixer à nouveau. Filmer au contact et réserver au frais pendant 12 h.
150 g	Pâte D'amande Supérieure 50 %	
100 g	Chocolat Blanc 29 % Artisan	
20 g	Fleur d'oranger	
20 g	Masse gélatine	
300 g	Crème 35% Mat.Gr.-Edelweiss(2)	

Glaçage miroir neutre

180 g	Royal Nap Abricot	Porter à ébullition Royal Nap Abricot et l'eau, puis ajouter Royal Miroir Neutre . Mixer sans incorporer d'air. Utiliser +/- 45°C.
120 g	Eau	
600 g	Royal Miroir Neutre	

Montage & Finition

Après refroidissement des biscuits tendresse, les décortquer et les passer au grand froid.

Une fois surgelés, à l'aide d'un couteau planté dans les biscuits, les tremper dans le glaçage gourmand pistache, racler l'excédent sur le bord du cul de poule et laisser figer sur Silpat®.

Glacer les demi sphères de compotée d'abricot avec le glaçage miroir neutre, puis les placer au centre des biscuits.

Au batteur muni du fouet, foire monter la ganache chocolat blanc amande et à l'aide d'une poche munie d'une douille unie Ø 12 mm, dresser des pointes autour des demi sphères de compotée abricot.

Placer sur le dessus un disque de Ø extérieur 70 mm et Ø intérieur 40 mm réalisé en **Chocolat Blanc 29 % Artisan**.

Décorer d'un décor chocolat « **Envolée Pastel** » et de points de glaçage miroir neutre réalisés au cornet.

