



CLUB SANDWICH SUCRE



La fine dacquoise pour 2 Flexipat : 225g de blancs d'oeufs et 20g de sucre en poudre, 210g de sucre glace, 170g de poudre d'amandes torréfiée, 45g de farine, 55g + 75g de pistaches crues émondées

Torréfiez les pistaches 10mn à 150°, les refroidir. Préchauffez le four à 180°. Réduisez 55g de pistaches en poudre fine, ajoutez-les à la poudre d'amandes et à la farine. Mixez ces poudres au mixer à couteau pour obtenir un mélange lisse. Montez les blancs progressivement pour les structurer en ajoutant le sucre petit à petit dès qu'il commencent à mousser. Remplacez le fouet par la feuille et à vitesse minimum incorporez les poudres pour avoir un mélange lisse. Etalez finement l'appareil sur les Flexipat, lissez à la spatule coudée, parsemez avec le reste de pistaches entières et enfournez 20min.

La gelée de griottes : 290g de griottes entières surgelées et 290g de pulpe de griottes Ravifruit, 125g de sucre, 105g de glucose, 50g de sucre semoule mélangé à 13.5g de pectine NH, [ou 65g de gel sucre], 60g de jus de citron. Dans une casserole, faites fondre la pulpe, les griottes, le sucre et le glucose. Ajoutez le mélange pectine NH et sucre, portez à ébullition. Incorporez le jus de citron, mixez le tout et réservez au réfrigérateur.

La ganache montée: 200g de fèves Ivoire Valrhona, 100g de crème fleurette, 50g de pâte de pistache, 300g de crème fleurette froide. Faites fondre le chocolat au bain-marie. En même temps portez juste à ébullition 100g de crème. Diluez la pâte de pistache dans la crème chaude et réalisez une émulsion à la maryse en 3 fois pour obtenir un noyau lisse et brillant. Ajoutez la crème froide et réservez une nuit au réfrigérateur avant de monter en chantilly.

Le dressage : Sur la dacquoise, côté pistaches à l'intérieur, étalez une couche de gelée de griotte, recouvrez d'une couche de ganache puis posez dessus la 2eme dacquoise côté pistaches toujours à l'intérieur. Recouvrez le tout d'un Silpat ou à défaut d'une feuille de papier siliconé et collez le tout en aplatissant au rouleau. Réfrigérez quelques heures pour pouvoir découper facilement les triangles de sandwich

