

TRESSÉ PISTACHE



RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUÉRIN



Tressé PISTACHE

Recette originale de Maxime Guérin



RECETTE POUR 55/60 VIENNOISERIES - MOULES DEMARLE SILFORM® 1403:051

PÂTE À CROISSANT

- 835 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
- 835 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
- 65 g de levure
- 860 g de lait
- 30 g de sel
- 200 g de sucre
- **165 g de Beurre Extra Sec Elle & Vire Professionnel® (1)**
- **1000 g de Beurre Extra Sec Elle & Vire Professionnel® (2)**

Délayer la levure dans le lait froid. Mélanger les farines, le sel, le sucre, le beurre en morceaux (1) et la levure délayée dans le lait, en 1ère vitesse pendant 5 minutes. Pétrir en 2ème vitesse pendant 8 minutes. Bouler puis laisser pointer pendant 1 heure. Rabattre, étaler en rectangle et mettre au réfrigérateur une nuit.

PÂTE D'AMANDE PISTACHE

- 1000 g de pâte d'amande 33%
- 385 g de pure pâte de pistache 100%
- 100 g de blancs d'œufs

Mélanger à la feuille tous les ingrédients.



CARAMEL PISTACHE

- **250 g de Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel®**
- 1 g de poudre de vanille
- 220 g de sucre
- 34 g de sirop de glucose
- **50 g de Beurre de Laiterie Condé-sur-Vire Elle & Vire®**
- 2 g de fleur de sel
- 60 g de pâte de pistache colorée

Faire chauffer la crème, le sirop de glucose et la poudre de vanille. Réaliser un caramel à sec avec le sucre et décuire avec la crème chaude. Cuire à 108°C. Ajouter le beurre à 40°C avec la pâte de pistache puis mixer. Réserver au froid.

SIROP GOMME ARABIQUE

- 250 g d'eau
- 250 g de cassonade
- 100 g de sirop de glucose
- 70 g de gomme arabique

Faire bouillir l'eau, la cassonade, le sirop de glucose et la gomme arabique. Mixer et laisser refroidir.

FINITION

- QS de pistaches hachées

FAÇONNAGE ET CUISSON

Étaler la pâte d'amande pistache à 2 mm d'épaisseur (35 x 60 cm) entre deux feuilles guitare puis mettre au congélateur.

Enchâsser le beurre de tourage (2) dans la détrempe et réaliser 1 tour double. Réaliser ensuite 1 tour simple et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Étaler la pâte à 3 mm d'épaisseur sur 35 cm de large et couper en deux dans la largeur.

Déposer la pâte d'amande pistache sur la première moitié de l'abaisse et recouvrir avec la seconde moitié. Souder l'ensemble avec un léger coup de rouleau puis mettre au congélateur.

Détailler des bandes de 34 cm par 1 cm de largeur. Recouper en deux pour obtenir des bandes de 17 cm de longueur (22 g par bande environ).

Tresser 4 bandes ensemble pour réaliser une viennoiserie.

Faire pousser environ 2 h à 26°C dans les moules SILFORM®. Cuire au four ventilé à 165°C pendant 17 minutes environ. Glacer avec le sirop gomme arabique à la sortie du four et saupoudrer de pistaches hachées. Laisser refroidir puis pocher une boule de caramel pistache au centre.

la maison de l'Excellence®



Elle & Vire Professionnel



@elleetvirepro_fr