

# Recette Kit Noël

Recette Kit Noël



## Recipe

### Financier

Tant pour tant poudre d'amandes et sucre glace	550g
Levure chimique	4g
Farine	50g
Fécule de maïs	50g
Blancs d'œufs	370g
Beurre doux 82 % M.G. fondu	120g
<b>Totaal</b>	<b>1144g</b>

### Financier

Mélanger les poudres manuellement, au fouet.

Ajouter les blancs d'œufs puis le beurre fondu, continuer de mélanger.

Mettre dans une plaque micro-perforée de 60 x 40 et enfourner 12 min à 180°C.

### Crèmeux Pistache

Crème liquide 35 % M.G.	400g
Sucre semoule	30g
Jaunes d'œufs	67g
Gelée bavaroise en poudre	20g
Pâte de pistaches 100%	75g
Sel	1.5g
<b>Totaal</b>	<b>593.5g</b>

### Crèmeux Pistache

Porter la crème à ébullition et, dans un autre bol, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre au fouet.

Verser sur la crème chaude et porter à ébullition à 82-84°C, en veillant à mélanger régulièrement la crème pour éviter toute coagulation.

Ajouter la gelée bavaroise et mélanger avec au fouet, puis ajouter la pâte de pistaches et le sel.

Terminer en émulsionnant à l'aide d'un mixeur à immersion.

## Mousse Chocolat Blanc

Chocolat blanc 33%	200g
Crème liquide 35 % M.G. (a)	40g
Eau (a)	60g
Crème liquide 35 % M.G. (b)	240g
Gelée bavaroise en poudre	50g
Eau (b)	50g
<b>Totaal</b>	<b>640g</b>

## Mousse Chocolat Blanc

Faire fondre le chocolat à 45°C.

Chauffer la crème (a) et l'eau (a) à environ 20°C.

Ajouter le chocolat et mélanger au mixeur plongeant pour obtenir une ganache bien fluide.

Monter la crème (b), la gelée bavaroise et l'eau (b).

Ajouter progressivement la crème légèrement fouettée à la ganache (25-30°C) à la spatule.

## Glaçage Chocolat Blanc Pour Pulvérisation

Chocolat blanc	100g
Beurre de cacao	100g
<b>Totaal</b>	<b>200g</b>

## Glaçage Chocolat Blanc Pour Pulvérisation

Fondre à 45°C et mélanger.

## Assembly, layout and finishing

Verser la mousse au chocolat blanc jusqu'au milieu du moule.

Insérer la crème pistache congelée et le financier, puis recouvrir d'une autre couche de mousse au chocolat blanc.

Placer le moule en cellule de refroidissement jusqu'à congélation complète des pâtisseries individuelles.

Démouler le dessert et pocher de petits points de mousse. Placer au congélateur.

Pulvériser le glaçage sur les pâtisseries encore congelées à l'aide d'un aérographe.

**Enjoy this exciting recipe.**

## Featured Product(s)



**Reindeer red  
nose face**



**Santa new**



**Curls white 1,5  
kg**