



CHOCOLAT PRALINÉ PISTACHE



SABLÉ BRETON À LA PISTACHE

165g beurre
144g sucre semoule
66g jaune d'œuf
3g sel
219g farine
9g **levure chimique DIV0004083**
6g **pâte de pistache naturelle ACN0005958**

Sabler le beurre, sucre, sel, farine et levure ensemble.
Ajouter le jaune d'œuf et la pâte de pistache et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.
Etaler à 2mm entre 2 papiers guitare et congeler.
Démouler sur un silpat® et couper un carré à l'aide d'un moule.
Cuire dans le moule pendant 14 min à 170°C.

GIANDUJA À LA PISTACHE

250g **Pâte de pistache pure PFS0003061**
100g sucre glace
250g chocolat blanc
3g **pâte de pistache naturelle ACN0005958**

Faire fondre le chocolat blanc et ajouter le sucre glace et la pâte de pistache
Mélanger et laisser refroidir à 24-25°C.
Verser sur le sablé breton et laisser cristalliser pendant la nuit.
Couper en carré et tremper dans le chocolat noir.