



Ispahan framboise-pistache



Difficulté : 🧑🍳🧑🍳

Macaron

Tant-pour-tant : 150 g poudre d'amandes + 150 g de sucre glace

Sirop : 150 g de sucre semoule + 50 g d'eau

Meringue : 100 g de blancs d'œufs vieillis (Température ambiante) + 1 pincée de sel + 15 g de sucre glace + colorant vert (en poudre de préférence)

Décor : éclats de pistaches

- 1/ Tant-pour-tant
 1. Mixer ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace pendant 30 secondes.
 2. Tamiser l'ensemble.

- 2/ Meringue italienne
 1. Pour le sirop : Faire chauffer à feu moyen le sucre semoule et l'eau. Plonger un thermomètre dans le sirop.
 2. Dès que le sirop atteint 112°C, monter les blancs d'œufs avec le sel dans un batteur et mettre à la puissance maximum.
 3. Une fois les blancs montés, ajouter le sucre glace pour les serrer.
 4. Ajouter le colorant dans les blancs d'œufs. (attention au dosage. Ajoutez le petit à petit pour obtenir la couleur souhaitée)



5. Lorsque la température atteint 118°C, baisser la vitesse du batteur et incorporer le sirop en mince filet (ne pas verser sur le fouet !!)
 6. Remettre le batteur à vitesse maximum afin de réduire la température de la meringue. (Entre 35°C - 40°C)
- 3/ Macaronnage
 1. Ajouter au fur et à mesure la meringue au tant-pour-tant et macaronner pendant 5min (ramener la pâte du dessous sur le dessus avec une maryse tout en lissant le dessus de la pâte avec le plat de la maryse).
 2. Battre vite le mélange quelques secondes à la main (Il ne doit pas devenir liquide). La pâte obtenue doit être homogène, lisse et légèrement coulante.
 3. Mélanger soigneusement en grattant le fond et les bords du récipient pour obtenir une préparation homogène et semi- liquide.
 - 4/ Pochage
 1. Garnir une poche à douille de pâte à macaron (douille N°8 ou 10)
 2. Dresser sur 2 feuilles de papier sulfurisé 2 grands macarons de 20 cm de diamètre en partant du centre. (s'aider avec un cercle si besoin)
 3. Saupoudrer sur la surface d'une coque des éclats de pistaches pour décorer.
 4. Préchauffer le four à 150°C
 5. Laisser croûter à l'air libre pendant 30 min les 2 coques.
 6. Enfourner environ 20-25 min (en fonction de votre four) pour chaque coque. **Tourner la plaque à mi-cuisson.** (Surveiller la cuisson : croulé en surface et collerette sur les bords).
 7. Faire glisser la feuille de papier sulfurisé sur votre plan de travail et laisser refroidir la coque. Enfourner la 2e coque et réserver.



Crème diplomate

25cl de lait entier -1/2 gousse de vanille

1g de gélatine - 25g de beurre en morceaux

50g de sucre - 2 jaunes d'œufs -25g de maïzena

30g Pâte de pistaches (idée de recette maison en fin de page)

10cl de crème liquide entière bien froide

300g de framboises fraîches

- 1/La crème

1. Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue en deux. Réserver.
2. Hydrater la feuille de gélatine à l'eau froide pendant 15min.
3. Dans un récipient, mélanger les jaunes avec le sucre, la maïzena, la pâte de pistaches.
4. Ajouter un tiers de lait chaud, mélanger, puis ajouter le reste du lait, re-mélanger. Remettre le tout dans la casserole à feu moyen et cuire jusqu'à épaissement en mélangeant sans s'arrêter.
5. Hors du feu ajouter la gélatine essorée puis le beurre, bien mélanger.
6. Verser dans un plat et filmer au contact.
7. Réserver au frais 1h minimum.
8. Lorsque la crème pâtissière à la pistache a refroidi, la fouetter pour qu'elle soit bien lisse.



- 2/ Crème chantilly

1. Mettre les batteurs et un récipient 5 min au congélateur.
2. Verser la crème liquide froide dans le récipient et monter en chantilly en augmentant progressivement la vitesse de votre batteur. (La chantilly n'a pas besoin d'être très ferme, plutôt souple afin de s'intégrer plus facilement à la crème pâtissière)
3. Mettre un peu de chantilly dans la crème pâtissière pour la détendre puis incorporer le reste à la maryse.
4. Mélanger et verser dans une poche à douille (douille 8 ou 10mm). Réserver au frais ou utiliser le immédiatement.

Montage

1. Prendre la coque sans éclats de pistaches, la retourner et la poser sur votre plat de service.
2. Faire sur l'extérieur de la coque une couronne de framboises (bien les serrer)
3. Faire une spirale de crème à l'intérieur de la coque, puis enfoncer le reste des framboises dans la crème.
4. Refaire une spirale de crème pour recouvrir les framboises et déposer délicatement la deuxième coque sur le dessus. Appuyer légèrement.
5. Décorer de quelques framboises.
6. Placer le macaron au réfrigérateur et le sortir 15 à 20 min avant dégustation ou dégustez immédiatement !



Recette de pâte de pistaches maison

100g d'éclats de pistaches torréfiées

50g de poudre d'amandes

1 c à c d'arôme amande amère (Vahiné) (A ajuster si besoin)

50g de sucre en poudre

4 c à s d'eau

2 c à s d'huile végétale

Colorants bleu et jaune ou du vert déjà prêt (en poudre ou liquide)

1. Déposer les amandes, les pistaches et l'arôme amande amère dans un petit mixer.
2. Faire fondre le sucre avec l'eau dans une petite casserole sur feu doux. Porter à ébullition 1-2 min.
3. Verser le sirop sur le mélange de fruits secs et broyer finement le tout, en ajoutant l'huile et le ou les colorants.
4. Réserver dans un récipient avec couvercle et conserver au réfrigérateur quelques jours ou au congélateur plusieurs semaines.