

Recettes INSTANGEL

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Bavaroise Praliné Pistache

- 250 g Lait entier UHT**
- 250 g Crème UHT 35%**
- 160 g Jaunes d'œufs**
- 80 g Sucre semoule**
- 28 g Instangel SOSA**
- 130 g PRALINE PISTACHE 42 % FRUITE**
- 60 g Pâte pure de pistache naturelle SOSA**
- 500 g Crème UHT 35%**

Porter à ébullition le lait et ajouter l'Instangel. Bien mélanger les jaunes et le sucre semoule. Puis, réaliser une crème anglaise en pasteurisant le tout à environ 85°C. Chinoiser et mixer l'ensemble. Verser environ 1/3 de ce liquide chaud sur le praliné pistache et la pâte de pistache. Mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée. Ajouter le reste du mélange chaud tout en mixant pour obtenir une texture lisse et homogène. Vérifier la température du mélange et si nécessaire la monter à 45/50°C, incorporer la crème fleurette montée mousseuse. Couler de suite. Surgeler.