

LA GANACHE MONTÉE à LA PISTACHE DE CHRISTOPHE MICHALAK

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/creme-chantilly-pistache/>

Une ganache montée à la pistache, excellente et à la bonne tenue

Chef : Christophe Michalak

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crème Chantilly, Crème Montée, Ganache Montée,

Ingrédients

Pour 350 g de crème

220 grammes de Crème Liquide 35% 22 Centilitres/220 Millilitres

100 grammes de Chocolat Blanc

30 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

*En Option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Vert

Pour 800 g de crème

502,8 grammes de Crème Liquide 35% 50,28 Centilitres/502,8 Millilitres

228,5 grammes de Chocolat Blanc

68,5 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

*En Option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Vert

Pour 500 g de crème

314,2 grammes de Crème Liquide 35% 31,42 Centilitres/314,2 Millilitres

142,8 grammes de Chocolat Blanc

42,8 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

*En Option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Vert

Pour 300 g de crème

188,5 grammes de Crème Liquide 35% 18,85 Centilitres/188,5 Millilitres

85,7 grammes de Chocolat Blanc

25,7 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

*En Option

LA GANACHE MONTÉE à LA PISTACHE DE CHRISTOPHE MICHALAK

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Vert

Pour 200 g de crème

125,7 grammes de Crème Liquide 35% 12,57 Centilitres/125,7 Millilitres

57,1 grammes de Chocolat Blanc

17,1 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

*En Option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Vert

Instructions

On trouve de la Pâte de pistache dans le commerce, mais rarement bonne, et si la couleur ou le goût sont douteux... il vaut mieux la faire soi-même ! :

Je vous donne des recettes maison ICI

1. Faire chauffer la Crème Liquide 35% à feu vif, mais seulement la moitié (110 g ou 11 Centilitres/110 Millilitres) : garder la 2ème moitié (110 g ou 11 Centilitres/110 Millilitres) au frais
2. Pendant ce temps, placer le Chocolat Blanc (100 g) et la Pâte de Pistache (30 g) dans un bol
3. Une fois la Crème Liquide 35% en ébullition, verser dans le bol et attendre 1 minute sans remuer
4. Puis remuer lentement afin d'emulsionner
5. Bien mélanger : Une fois que tout le chocolat a fondu, verser la 2ème moitié de la Crème Liquide 35% (110 g ou 11 Centilitres/110 Millilitres)
6. On ne fait pas chauffer toute la crème car elle ne "monte" pas bien (on ne pourrait pas la fouetter aussi bien)
7. Pour être sûr que la crème est lisse, je mixe au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
8. Puis placer au frais pendant au moins 4 heures (Michalak dit une nuit)
9. Après ce temps d'attente, j'ajoute quelques gouttes de Colorant alimentaire de couleur verte (Michalak ne le fait pas)
10. Remixer au mixeur plongeant (après le passage au frais il faut lisser !!)
11. Placer dans une cuve froide : Un secret pour réussir une crème fouettée réside dans l'utilisation d'un bol et d'un fouet très froids
12. Monter (fouetter) en chantilly : On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique