

# LA GANACHE MONTÉE à LA PISTACHE DE CHRISTOPHE MICHALAK

## La Recette

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

Une chantilly à la pistache excellente et qui tient longtemps (c'est une ganache montée)

Chef : Christophe Michalak

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

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

## Ingrédients

220 grammes de Crème Liquide 35%

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

100 grammes de Chocolat Blanc

30 grammes de Pâte de Pistache

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

\*En Option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Vert

### Un peu moins...

180,7 grammes de Crème Liquide 35%

180,7 grammes de Crème Liquide 35% 18,07 Centilitres/180,7 Millilitres

82,1 grammes de Chocolat Blanc

24,6 grammes de Pâte de Pistache

24,6 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

\*En Option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Vert

### Moitié des ingrédients

110 grammes de Crème Liquide 35%

110 grammes de Crème Liquide 35% 11 Centilitres/110 Millilitres

50 grammes de Chocolat Blanc

15 grammes de Pâte de Pistache

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

## LA GANACHE MONTÉE à LA PISTACHE DE CHRISTOPHE MICHALAK

\*En Option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire

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 gout sont douteux... il vaut mieux la faire soi-même ! :

Je vous donne des recettes maison ICI

1. Faire chauffer la Crème Liquide 35% (220 g ou 22 Centilitres/220 Millilitres) à feu fort
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. Pour être sur que la crème est lisse, je mixe au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
6. Puis placer au frais pendant au moins 4 heures (Michalak dit une nuit)
7. Après ce temps d'attente, j'ajoute quelques gouttes de Colorant alimentaire de couleur verte (Michalak ne le fait pas)
8. Remixer au mixeur plongeant (après le passage au frais il faut lisser !!)
9. Placer dans une cuve froide : La réussite d'une bonne crème fouettée est liée à une cuve et un fouet très froids !
10. Monter (fouetter) en chantilly : On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique