

# LA MOUSSE PISTACHE DE FLORENT CANTAUT (MÉTHODE 1 : PÂTE À BOMBE)

## La Recette

<http://51.159.13.235/recipe/mousse-pistache/>

Une délicieuse mousse pistache, intense, légère et parfaite en verrine et en entremets

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de repos : 3 H

Volume : 780 grammes

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Mousse, Mousse À Entremets,

## Ingrédients

### Pour 780 g de mousse

\*La pâte à bombe

80 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 4 Oeufs

13 grammes de Sucre

25 grammes d'Eau 2,5 Centilitres/25 Millilitres

40 grammes de Sucre

\*Masse Gélatine

48 grammes d'Eau 4,8 Centilitres/48 Millilitres

8 grammes de Gélatine en poudre

\*Le reste

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

83 grammes de Crème Liquide Entière 7,55 Centilitres/75,45 Millilitres

100 grammes de Chocolat Blanc

400 grammes de Crème Liquide 35% 40 Centilitres/400 Millilitres

\*En option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Vert

### Pour 700 g de mousse

\*La pâte à bombe

71,7 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3,5 Oeufs

11,6 grammes de Sucre

22,4 grammes d'Eau 2,24 Centilitres/22,4 Millilitres

## LA MOUSSE PISTACHE DE FLORENT CANTAUT (MÉTHODE 1 : PÂTE à BOMBE)

35,8 grammes de Sucre

\*Masse Gélatine

43 grammes d'Eau 4,3 Centilitres/43 Millilitres

7,1 grammes de Gélatine en poudre

\*Le reste

80,7 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

74,4 grammes de Crème Liquide Entière 6,76 Centilitres/67,64 Millilitres

89,7 grammes de Chocolat Blanc

358,9 grammes de Crème Liquide 35% 35,89 Centilitres/358,9 Millilitres

\*En option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Vert

### **Pour 600 g de mousse**

\*La pâte à bombe

61,5 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3 Oeufs

10 grammes de Sucre

19,2 grammes d'Eau 1,92 Centilitre/19,2 Millilitres

30,7 grammes de Sucre

\*Masse Gélatine

36,9 grammes d'Eau 3,69 Centilitres/36,9 Millilitres

6,1 grammes de Gélatine en poudre

\*Le reste

69,2 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

63,8 grammes de Crème Liquide Entière 5,8 Centilitres/58 Millilitres

76,9 grammes de Chocolat Blanc

307,6 grammes de Crème Liquide 35% 30,76 Centilitres/307,6 Millilitres

\*En option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Vert

### **Pour 400 g de mousse**

\*La pâte à bombe

41 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2 Oeufs

6,6 grammes de Sucre

12,8 grammes d'Eau 1,28 Centilitre/12,8 Millilitres

20,5 grammes de Sucre

\*Masse Gélatine

24,6 grammes d'Eau 2,46 Centilitres/24,6 Millilitres

4,1 grammes de Gélatine en poudre

\*Le reste

46,1 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

42,5 grammes de Crème Liquide Entière 3,86 Centilitres/38,64 Millilitres

## LA MOUSSE PISTACHE DE FLORENT CANTAUT (MÉTHODE 1 : PÂTE à BOMBE)

51,2 grammes de Chocolat Blanc

205,1 grammes de Crème Liquide 35% 20,51 Centilitres/205,1 Millilitres

\*En option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Vert

### Instructions

#### La pâte à bombe

1. On commence par la pâte à bombe : cela permet une meilleure texture et une plus grande stabilité de la mousse
  2. Commencer par fouetter les Jaunes d'Oeuf (80 g pris de 4 Oeufs) au fouet, à Vitesse Maximale
  3. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
  4. Après quelques minutes, les Jaunes d'Oeuf deviennent mousseux : ajouter le Sucre (13 g)
  5. On réalise le sirop : Dans une casserole, cuire l'Eau (25 g ou 2,5 Centilitres/25 Millilitres) et le Sucre (40 g)
  6. Mesurer la température : attendre que le sirop atteigne 118 C
  7. Verser en petit filet sur le bord de la cuve tout en continuant de fouetter les Jaunes d'Oeuf. Le sirop va cuire les jaunes, et ils vont monter : on obtient une texture aérienne
  8. Continuer les étapes suivantes de la recette en laissant le fouet tourner !
- 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

9. Ajouter alors la Pâte de Pistache (90 g) et fouetter
10. Si elle est trop compacte, il vaut mieux la faire réchauffer au micro-ondes afin de la ramollir

#### La masse gélatine

11. Cantaut utilise de la "masse gélatine". Afin de réaliser, préparer un bol avec l'Eau (48 g ou 4,8 Centilitres/48 Millilitres)
12. Saupoudrer en plusieurs fois (afin d'éviter les grumeaux) de la Gélatine en poudre (8 g)
13. Attendre que la gélatine fonde. Elle doit être complètement dissoute dans l'eau
14. Chauffer la Crème Liquide Entière (83 g ou 7,55 Centilitres/75,45 Millilitres) au micro-ondes
15. Y verser la gélatine dissoute et remuer
16. Y verser le Chocolat Blanc (100 g) et attendre 1 minute
17. Puis remuer à l'aide d'un fouet à main
18. Verser ce mélange dans la pâte à bombe, en fouettant
19. On obtient une masse
20. Ne pas placer au frais, car la masse figerait (avec la gélatine)
21. En fonction du dessert que vous souhaitez obtenir, vous devez modifier la couleur obtenue : la couleur naturelle est un "jaune verdâtre". Si vous devez obtenir un vert plus prononcé, alors c'est le

## LA MOUSSE PISTACHE DE FLORENT CANTAUT (MÉTHODE 1 : PÂTE À BOMBE)

moment d'ajouter le Colorant alimentaire (Quelques gouttes) (de couleur verte)

### La crème montée

22. Placer la cuve ou vous fouetterez la Crème Liquide 35% au congélateur pendant 10 minutes, ainsi que le fouet : La réussite d'une bonne crème fouettée est liée à une cuve et un fouet très froids !

23. Fouetter la Crème Liquide 35% (400 g ou 40 Centilitres/400 Millilitres), à Vitesse Maximale

24. On peut utiliser soit un fouet à main, ou un robot, ou également un batteur électrique

25. Fouetter à Vitesse Maximale

26. Le danger, est de trop fouetter la crème ! On ne veut pas de chantilly, car une crème trop serrée serait difficile à incorporer. On cherche à obtenir une crème fouettée "aérée" et pas ferme !

### Incorporation des 2 masses

27. On a maintenant deux bols de préparation, qu'il faut à présent mélanger délicatement : c'est la seule technicité de cette recette

28. Ne pas fouetter ! Cela endommagerait la structure de la crème fouettée

29. Mélanger délicatement avec une maryse, en raclant les bords et en retournant la masse sur elle-même