

# FICHE TECHNIQUE

*Succès Pistache Framboise*

## FICHE TECHNIQUE

Nombre de couverts : 6/8

DENRÉE	Unité	Quantité	TECHNIQUE	Durée	
<b>Succès</b>			<b>Mettre en place le poste de travail</b>	<b>5 min</b>	
Blancs d'œufs	Gr	140	<b>Réaliser le succès</b>	<b>10 min</b>	
Sucre semoule	Gr	125	<ul style="list-style-type: none"> <li>Monter les blancs et serrer avec une partie du sucre</li> <li>Mélanger les poudres et le sucre</li> <li>Mélanger délicatement avec la Maryse les poudres et les blancs</li> <li>A l'aide d'une poche munie d'une douille unie, dresser deux disques sur papier sulfurisé</li> <li>Cuire 20 minutes à 150°C</li> </ul>		
Poudre d'amande	Gr	125			
Farine	Gr	25			
<b>Mousseline pistache</b>					
Lait	Gr	250	<b>Réaliser la crème mousseline</b>	<b>10 min</b>	
Sucre semoule	Gr	62	<ul style="list-style-type: none"> <li>Porter le lait à ébullition</li> <li>Blanchir œufs + jaunes avec le sucre</li> <li>Ajouter la maïzena</li> <li>Verser le lait bouillant sur le mélange précédent</li> <li>Cuire la pâtisserie, maintenir l'ébullition 30/40 secondes</li> <li>Une fois cuite ajouter 82 gr de beurre et bien fouetter, lisser</li> <li>Laisser bien refroidir</li> <li>Une fois bien refroidie, bien la foisonner et ajouter les 82 g de beurre pommade</li> <li>Bien fouetter</li> <li>Mettre la mousseline en poche</li> </ul>		
Œufs	Gr	32			
Jaunes	Gr	50			
Maïzena	Gr	30			
Beurre	Gr	82			
Beurre	Gr	82			
Pistache	Cuillère	4			
<b>Garniture</b>				<b>Monter le succès</b>	<b>10 min</b>
Framboise	Gr	250	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disposer un disque à l'envers</li> <li>Pocher sur le contour de belle bille de mousseline</li> <li>Remplir de mousseline à l'intérieur</li> <li>Disposer vos framboises coupées en deux</li> <li>Recouvrir les framboises de mousseline</li> <li>Poser le deuxième disque dessus</li> <li>Soupoudrer de sucre glace et décorer</li> </ul>		

### DRESSAGE

