

# MOULAGE FOURRÉ CRUNCHY DE NOËL : TABLETTE CHOCOLAT PISTACHE

« J'adore l'esprit de Noël et j'adore la pistache. J'ai alors combiné cette tablette originale de Noël, saupoudrée de poudre bronze avec un praliné crunchy à la pistache. »

## Praliné pistache :

- Pistaches décortiquées émondées
- Legave 600 gr
- Sucre en poudre 168 gr
- Glucose 12 gr
- Eau 82 gr

## Procédé :

- Torréfier les pistaches à 145° pendant 10 minutes.
- Réaliser un caramel blond avec le reste des ingrédients, verser sur les pistaches, laisser refroidir et mixer le tout.

## Tempage chocolat :

- Éclats de pistaches Fruisec
- Chocolat noir de moulage Fleur de Cao Cacao Barry 90 gr
- Colorant alimentaire bronze

- Faire fondre le chocolat à 55°.
- Descendre en température jusqu'à 55° et remonter à 31°.

## Montage de la tablette :

- Remplir un moule rectangle avec le chocolat fondu.
- Taper verticalement, pour enlever les bulles d'air.
- Renverser le moule en tapotant pour ne garder qu'une fine couche.
- Ébarber et laisser cristalliser.
- Disposer le praliné de pistaches et les éclats de pistaches. Environ 20gr par tablette.
- Laisser cristalliser une nuit à 17°.
- Avec un pinceau, saupoudrer de colorant en poudre de couleur bronze.



Recette réalisée par  
**ÉTIENNE CULOT**  
Chef pâtissier

