



Création de Xavier et Patrick Berger,  
M.O.F. - France

# BAHIA

Recette pour 2 entremets de 20 cm de diamètre, hauteur 4 cm.

## 1. PÂTE SABLÉE PISTACHE :

- 90 g de beurre
- 60 g de sucre semoule
- 150 g de farine
- 60 g de poudre d'amande blanche
- 5 g de sucre inverti
- 50 g d'oeuf
- 30 g de pâte de pistache
- 5 g de levure chimique
- QS de pistache hachée

Mélanger le beurre avec la poudre d'amande, le sucre semoule, le sucre inverti et la pâte de pistache. Incorporer l'oeuf puis la farine tamisée avec la levure chimique. Homogénéiser. Abaisser, parsemer de pistaches hachées puis détailler. Cuire à 150°C (four à sole), 130°C (four ventilé).

## 2. MACARON PISTACHE :

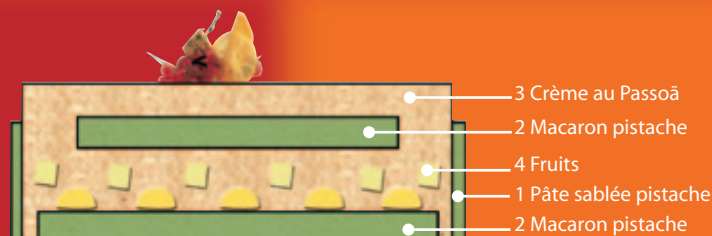
- 1) 200 g de sucre semoule
- 200 g de poudre d'amande blanche
- 40 g de farine
- 40 g de pistaches hachées grillées

- 2) 200 g de blancs montés
- 50 g de sucre semoule

Monter et semer les blancs avec le sucre, incorporer le mélange 1) tamisé dans 2). Dresser douille n° 10 et cuire à 220°C (four à sole) ou 200°C (four ventilé).

## 3. CRÈME AU PASSOÃ :

- 320 g de lait
- 1 gousse de vanille
- 75 g de sucre semoule
- 100 g d'oeufs
- 25 g de poudre à crème
- 5 g de farine
- 20 g de beurre
- 180 g de crème fouettée
- 3 feuilles de gélatine ramollie
- 135 g de Passoã 40°



Faire une crème pâtissière. Incorporer la gélatine ramollie. A froid, verser le Passoã 40° puis la crème fouettée.

## 4. FRUITS :

Mangues et ananas détaillées en cubes.

## Décor :

Glaçage neutre et décorer de fruits (rondelle de citron, framboises, pistaches, mangues, gousse de vanille, etc...).



La signature des plus grandes Marques de la Gastronomie • The highest Brand's signature for Gastronomy

