



EpiSaveurs
groupe pomona



EpiSaveurs
groupe pomona

NOUVEAUTÉ

CRÉMEUX PISTACHE Nutentic

Moelleux Pistache

POUR LE TORTINO (gâteau italien) :

Pour 4 Moelleux

- 75 g de crémeux Nutentic à la pistache (ou à la noisette blanchie)
- 60 g de chocolat blanc
- 60 g de beurre
- 10g sucre vanillé
- 2 œufs
- 50 g de farine type 00
- Une pincée de sel

Faire fondre le crémeux à la Pistache avec le beurre et le chocolat blanc au bain Marie .

Faire mousser les œufs entiers. Une fois le mélange ci-dessus bien fondu et à température ambiante, mélanger aux œufs mousseux et ensuite ajouter la farine tamisée petit à petit.

Mettre dans des ramequins beurrés et farinés et mettre au froid 30 minutes avant de les cuire

Cuire au four chaud 185c° 16 min



Code : 320349





EpiSaveurs
groupe pomona



EpiSaveurs
groupe pomona

NOUVEAUTÉ

CRÉMEUX PISTACHE Nutentic

Tiramisu Pistache

Pour 6 Tiramisus

Crème :

- 250 g Mascarpone
- 3 œufs
- 10g sucre vanillé
- 2 CS Crémeux Pistache
- lait
- 20 biscuits cuillère

Préparation :

- Séparer les blancs des jaunes
- Fouetter les jaunes avec le sucre
- Ajouter le Mascarpone et le crémeux de Pistache
- Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange Mascarpone sucre et jaunes d'œuf
- Tremper les biscuits dans du lait et les placer dans un plat
- Alternier biscuits crémeux Pistache
- Terminer avec la crème et saupoudrer de pistache hachée
- Laisser au frais au moins 4h



Code : 320349