

PAR DAVID FRITSCH

# GANACHE COCO-ORANGE, FRAPPÉ PISTACHE, AIR DE FÈVE TONKA

## Ingredients (Pour 4 personnes)

### Ganache

90 g de crème entière

9 g de sirop de glucose

140 g de couverture Felchlin

Maracaibo Classificado 65%

9 g de beurre

1 c.c. de poudre d'orange

Wiberg

1 c.s de noix de coco râpée

Frappé pistache

30 g de pâte de pistache Felchlin

150 ml de lait écrémé

100 ml de lait entier

Air de fève tonka

60 g de crème entière

1 fève tonka

10 g de sucre

## Preparation:

### Pour la ganache

1. Mettre la couverture Felchlin et le beurre dans une jatte.

2. Porter à ébullition la crème entière et le sirop de glucose.

Ajouter au mélange de beurre de couverture.

3. Remuer immédiatement jusqu'à consistance lisse.

4. Ajouter la poudre d'orange et remuer jusqu'à consistance lisse.

5. Étendre sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier film et remuer jusqu'à consistance lisse. La masse de ganache doit être répartie uniformément afin qu'elle ait la même épaisseur partout.

6. Saupoudrer légèrement de noix de coco râpée et laisser prendre au réfrigérateur pendant environ 30 à 40 minutes.

7. Découper des cercles avec un emporte-pièce rond.

### Pour le frappé pistache

1. Faire chauffer le lait à 70°C.

2. Ajouter la pâte de pistache, mélanger et passer au chinois.

Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.

### Pour l'air de fève tonka

1. Chauffer la crème avec le sucre à 50°C et remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

2. Aromatiser légèrement à la fève tonka avec une râpe microplane.

3. Retirer du feu et laisser infuser 10 minutes. Filtrer et réfrigérer.

4. Lorsque la crème est complètement refroidie, la verser dans un siphon, ajouter 1 capsule de gaz et réserver au réfrigérateur 1h.

### Pour le dressage

1. Disposer la ganache découpée sur une assiette plate.

2. Faire mousser brièvement le frappé avec un fouet ou un mixeur plongeant et verser dans un verre à shot.

3. Bien secouer le siphon à la fève tonka et disposer la crème directement sur l'assiette.

4. Garnir l'assiette selon l'envie, de fruits, noix torréfiées, coulis de fruits, etc.

