

# 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.