



# PURE PÂTE DE PISTACHE

PURE PÂTE DE FRUITS SECS

## INGRÉDIENTS

Les pistaches utilisées pour cette pâte d'exception ont été sélectionnées pour leurs qualités organoleptiques et stabilité aromatique.

## PERSONNALITÉ AROMATIQUE

À la fois intense et équilibrée, cette pâte possède un goût franc de pistache grâce à une torréfaction marquée. On ressent en bouche des petites pointes de sel ainsi qu'une belle longueur.

### Sensation sucrée

Faible Moyen Fort

### Goût du fruit

Faible Moyen Fort

### Goût torréfaction

Faible Moyen Fort

## TEXTURE

texture lisse

- Couleur : vert foncé
- Granulométrie :  $\leq 60 \mu\text{m}$



## INFOS TECHNIQUES

### Composition

Pistaches

100%

### Ingrédients

Pistaches 100%

### DDM

- 12 mois après date de production
- 3 mois après ouverture

### Conservation

12°C / 20°C à l'abri de la lumière

### Conditionnement

- Seau plastique 1 kg
- Seau plastique 5 Kg
- Échantillons 100 gr



### Allergènes

Fruits à coques.



## ORIGINE

Les ingrédients sélectionnés pour cette pure pâte de pistache n'ont pas d'origine spécifique mais possèdent des qualités organoleptiques assez fortes pour obtenir un produit de qualité.

Le processus de fabrication employé permet de garantir un juste équilibre aromatique entre la sensation du sucre et le goût de la pistache.

Ce praliné a été imaginé pour des intérieurs de bonbons et pâtisseries moins sucrées.

# IDÉE RECETTE

Recette de Fabien Déal - KKO Concept.

## CAKE PISTACHE



Jaunes d'oeuf	238 g	20 %
<b>PURE PÂTE DE PISTACHE</b>	<b>85 g</b>	<b>7 %</b>
Crème 35%	175 g	15 %
Sucre	325 g	28 %
Beurre	77 g	7 %
Farine de riz complet	260 g	22 %
Levure chimique	7 g	1 %
<b>Total</b>	<b>1167 g</b>	<b>100 %</b>

- Faire fondre le beurre, laisser refroidir.
- Ajouter dans le robot tous les ingrédients et faire tourner.
- Cuire à 160°C.  
20 minutes pour les individuels et 35 minutes pour les grands modèles.

## LES ATOUTS DE LA PURE PÂTE DE PISTACHE

- Un produit de très grande qualité aromatique.
- Le véritable goût de la pistache.

CHOCOLATERIE DE L'OPERA  
846 Chemin du Barret 13160 Châteaurenard France  
Tel. : + 33 4 90 87 00 10  
[www.chocolateriedelopera.com](http://www.chocolateriedelopera.com) | [info@chocolateriedelopera.com](mailto:info@chocolateriedelopera.com)

