



La pistache le fruit à coque vert



La pistache : le fruit à coque vert !

Le succès de ce délicieux fruit à coque commence dès l'Antiquité pour devenir aujourd'hui l'un des fruits préférés des gourmets.

Aujourd'hui, les principales zones de cultures se trouvent en Californie, Turquie et Iran. La Sicile produit aussi des pistaches de grande qualité mais en plus faible disponibilité.

Lorsque le fruit est mûr, la coque s'ouvre ainsi naturellement pour une récolte en septembre.

La pistache renferme environ 50 % de matières grasses, (dont 90 % de non saturées), 23 % de protéines et 13 % de glucides ce qui en fait l'une des noix les moins caloriques ! Source de vitamine B, de magnésium et de fibres, la pistache renferme aussi d'autres nutriments essentiels.

Le goût doux et intense des pistaches garantit une véritable expérience gustative et le vert éclatant apporte une formidable touche de couleur à vos créations et assortiments.

Notre savoir faire en pâtes de pistache

Depuis 50 ans, nous sélectionnons et contrôlons les pistaches dans les meilleures origines avec une sécurité sanitaire optimale afin de vous garantir des pâtes de pistache d'une grande qualité au goût unique.

Cuisson douce, broyage fin, nous fabriquons ainsi toutes nos pâtes pures et préparations dans nos ateliers d'Yssingeaux.

Aussi, avec nos aromaticiens nous créons et fabriquons, entre autres, des arômes naturels, des colorants qui viendront, si besoin, personnaliser une teinte, une typicité ou souligner un profil aromatique particulier.

Soigneusement mélangés à nos pâtes pures de pistache, ces ingrédients feront le succès de nos préparations en pâtes et vous offrent ainsi toute une palette de solution d'aromatation pour correspondre au mieux à vos applications ainsi que vos exigences de formulation.

La gamme des pâtes pistache Sévarome : la plus large palette de solution du marché.

PÂTE PURE PISTACHE torréfiée :
contient entre 99% et 100% fruit

- ✓ Pâte pure d'origine **Sicile** : torréfaction légère pour un goût unique et un vert éclatant.
- ✓ Pâte pure d'origine **Californie** : torréfaction idéale pour un goût affirmé et un vert ambré.

Autres origines sur demande.

Dosage : 30 g/kg suivant applications
En seau de 5kg et boîte de 1kg, DLUO 12 mois

PRÉPARATION EN PÂTE PISTACHE :

La pâte pure est soigneusement mélangée avec un ou plusieurs ingrédients : sucre, arôme ou colorant.

Le profil aromatique est ainsi plus typé avec une coloration plus soutenue. La texture est aussi homogène et plus facile à travailler. Plusieurs profils aromatiques sont ainsi disponibles :

- ✓ Profil pistache amande douce, liqueur
- ✓ Profil pistache amande amère
- ✓ Profil pistache grillée
- ✓ Profil pistache chaude, fève tonka
- ✓ Profil pistache bien mûre, grasse.

Dosage : 30 à 60 g/kg suivant applications
En seau de 6kg et boîte de 1kg, DLUO de 12 mois

ARÔME EN PÂTE PISTACHE : pour optimiser les coûts.

- ✓ Profil pistache douce, légèrement pulpe de coco.

Dosage : 60 g/kg suivant applications
En seau de 5kg et boîte de 1kg, DLUO 12 mois

Questionnez nous aussi pour tout produit sur mesure : versions Halal, Kasher, législation pays à l'export...



Ganache cadrée pistache - chocolat au lait

Par Bruno Montcoudiol
MOF, Champion du Monde de pâtisserie

Pour 500 g de ganache :

110 g	Crème à 35%MG
30 g	Sucre inverti
10 g	Sorbitol poudre DIV3101
280 g	Couverture lait 35%
40 g	Beurre
30 g	Préparation pâte pistache PFS4295

- ✓ Faire bouillir la crème avec le sucre inverti et la pâte pistache **PFS4295**
- ✓ Ajouter le sorbitol **DIV3101**
- ✓ Verser lentement une partie de la crème sur le chocolat, préalablement fondu à 35/40°C, en mélangeant pour créer une émulsion
- ✓ Verser doucement le restant de crème en prenant garde de maintenir l'émulsion
- ✓ A 35°C, incorporer le beurre en dés
- ✓ Couler en cadre
- ✓ Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 17°C et à 60% d'hygrométrie
- ✓ Pré-enrober de couverture avant de découper à la guitare
- ✓ Laisser sécher les intérieurs pendant 12 heures avant enrobage
- ✓ Enrober de couverture.