



PÂTE DE PISTACHE

L'Ingrédient Secret de vos Pâtisseries

La pâte de pistache est un ingrédient précieux en pâtisserie, à ne pas confondre avec une crème à tartiner. Cette préparation plus ferme et concentrée est idéale pour parfumer et enrichir vos créations pâtisseries

Préparation : 5 minutes
Pour 200g de pâte environ

200g de pistaches émondées
15ml d'eau
30g de poudre d'amande
30g de sucre
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol

Placez tous les ingrédients dans le bol de votre mixeur

Mixez jusqu'à obtenir une pâte compacte et homogène

C'est prêt !

La Texture

Une fois mixée, vous obtiendrez :

- Une pâte ferme et homogène
- Une consistance similaire à celle d'une pâte d'amande
- Une texture idéale pour une utilisation en pâtisserie

Conseils

Si la pâte semble trop sèche, ajoutez très progressivement un peu d'eau