

TATOUNETTE



PERSONNAGES REALISES EN PATE A
SUCRE DE MODELAGE
BISCUIT JOCONDE PISTACHE
MOUSSELINE PISTACHE
PALET GELIFIE FRUITS ROUGES
BISCUIT
160g de poudre d'amandes
160g de sucre glace
40g de farine
4 oeufs
30g de beurre fondu
60g de pâte de pistaches
2 blancs d'oeufs
20g de sucre pour serrer les blancs

MOUSSELINE PISTACHE
500g de lait entier
60g de pâte de pistaches
4 jaunes d'oeufs
120g de beurre pommade
120g de sucre
quelques gouttes d'amande amère
50g de fécule
240g de beurre
PALET GELIFIE FRUITS ROUGES
8g de gélatine
400g de purée de fruits rouges
40g de sucre

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr