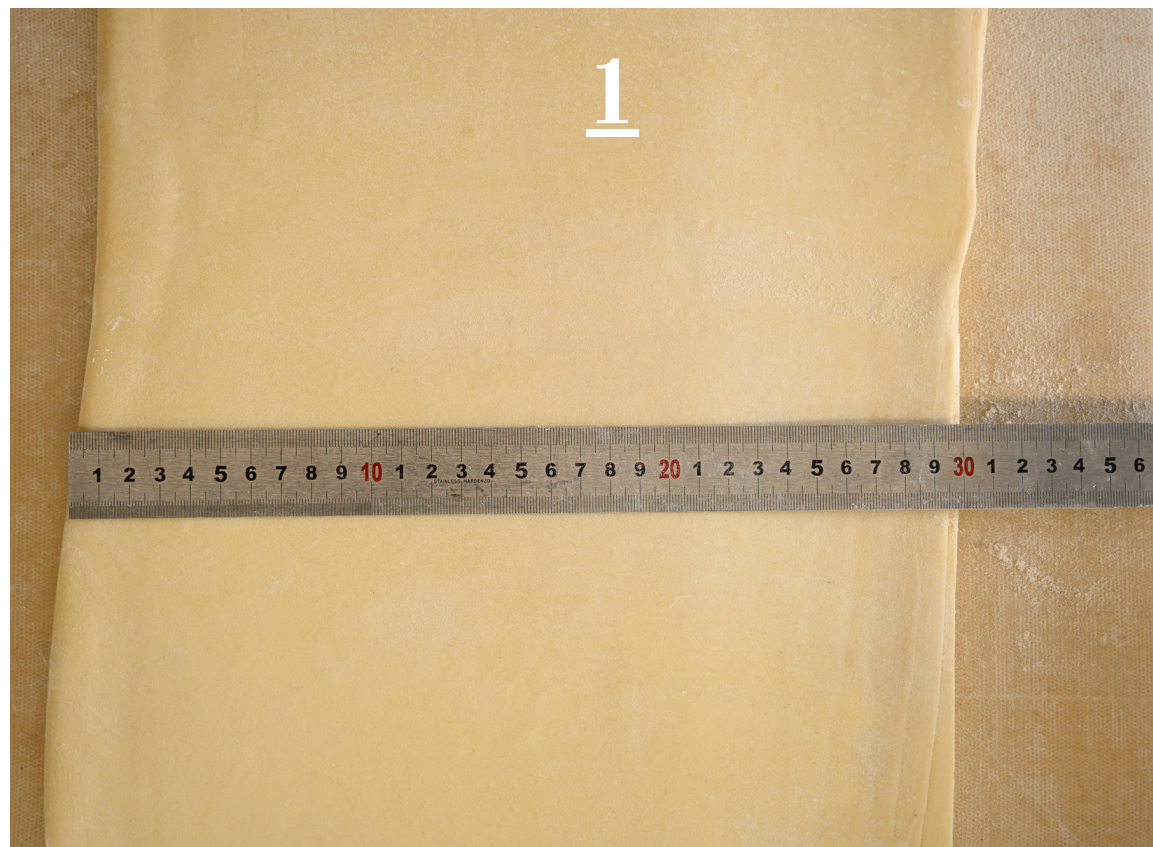


Les gestes techniques du roulé pistache griottes



- 1 Une fois le tourage terminé, étaler votre pâte pour obtenir une longueur de 30 cm.
- 2 À l'aide d'une spatule pâtissière coudée, répartir homogènement la crème pâtissière à la pistache sur la totalité de votre pâte.
- 3 La couche de crème pâtissière ne doit pas être trop épaisse.



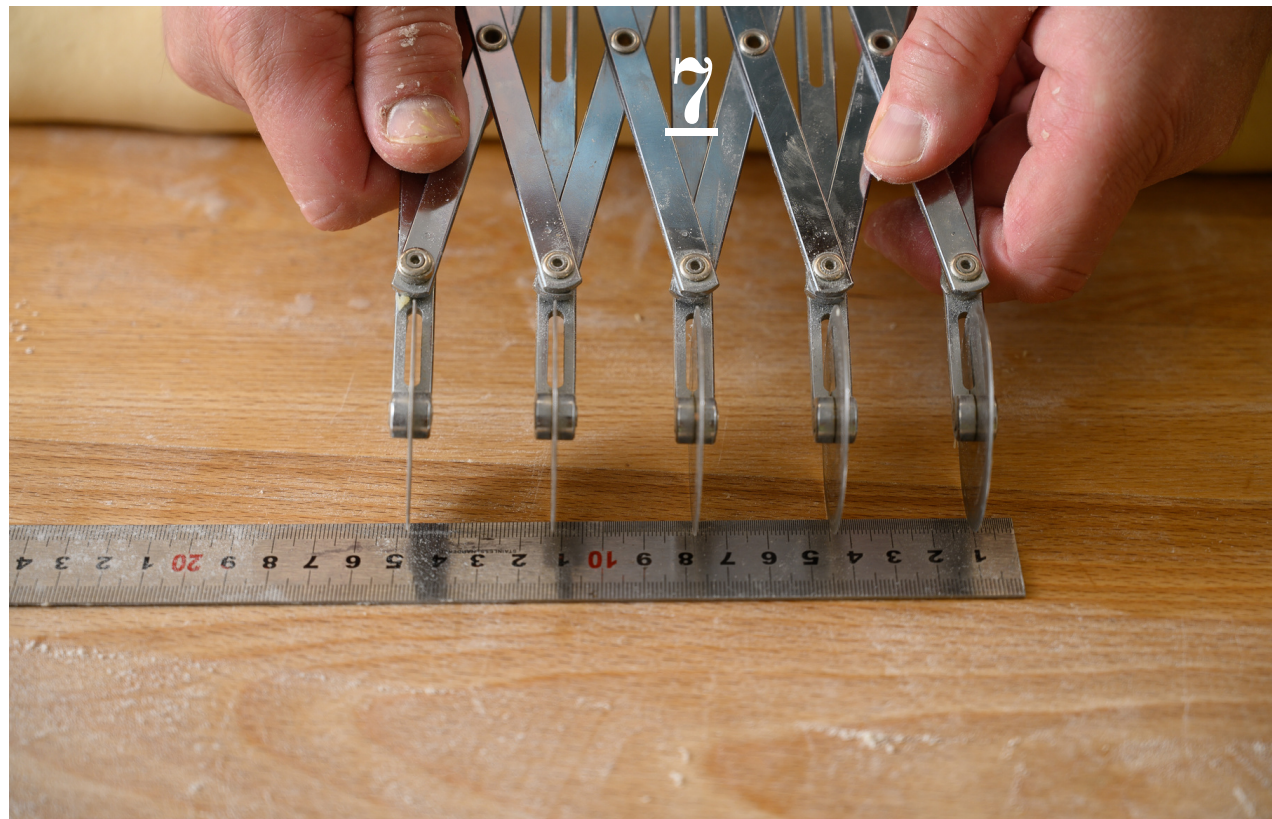


4 Déposer les griottes de manière régulière sur toute la surface.
Notre suggestion : Ajoutez des drops de chocolat blanc pour encore plus de gourmandise.

5 À l'aide d'un pinceau, dorer la bande de pâte sans crème afin de souder correctement.

6 Enrouler la pâte en serrant bien: les griottes doivent être emprisonnées.





7 Astuce : Pour des escargots réguliers de 90g, se munir d'une bicyclette (écartement d'environ 3/4cm par roulé) et marquer la pâte d'empreintes. 💡



💡 8 Astuce : Réaliser une languette sous le roulé pour éviter l'ouverture lors de la cuisson.

