

Pistáciová roláda 100%

Ingrédients

- 2g šelatiny
- 25g cukru
- 45g šloutk
- 160g smetany na vylehání s 30 nebo 35% tuku
- 80g pistáciové pasty
- 100g másla
- 100g bílk
- 100g moučkového cukru
- 70g pistáciové mouky
- 30g mouky
- 20g nasekaných pistácií
- 60g bílé okolády
- 40g k upravených crepes
- 80g plnotučné smetany
- 34g šloutk (asi 2 šloutky)
- 30g cukru
- 4g šelatiny
- 100g pistáciové pasty
- 150g plnotučné smetany uvařené na vylehání
- 150g plnotučné smetany
- 15g moučkového cukru
- 1 lžice pistáciové pasty

Préparation

1. Odpovídnost za obsah, Vánoce se blíží velmi rychle, a proto zde je první recept na vánoční log, 100% pistáciový žog.
2. Skládá se z pistáciového financieru, pistáciového k upraveného, pistáciového krému, pistáciové pěny, pistáciové vylehání a nakonec nasekaných pistácií, zkrátka variace pistácie ve všech jejích podobách!
3. Jako vždy u receptů na vánoční logy, můžete si snadno naplánovat přípravu na několik dní, protože krém a sušenka + k upravených mohou být připraveny v různých dnech a zstat v mrazáku, a to samé samozřejmě platí pro celý žog, jakmile je připravená. Materiál: Perforovaný plech Forma na vánoční log od Buyer Forma na insert vánoční log od Buyer (S formami z nerezové oceli nezapomejte použít fólii z rhodoidu nebo papír na kytaru, aby se usnadnilo vyklápění).
4. Ingredience: Použil jsem pistácie & pistáciovou pastu Koro: kód ILETAITUNGATEAU pro 5% slevu na celý web (neaffiliate).
5. Použil jsem bílou okoládu od Valrhona: kód ILETAITUNGATEAU pro 20% slevu na celý web (affiliate).
6. čas přípravy: 1h15 + 15 minut pečení + čas zmrazení / rozmrazení Pro vánoční log o délce 30 cm: Pistáciový krémový insert: šelatinu cukru šloutky smetany na vylehání s 30 nebo 35% tuku pistáciové pasty Nechte šelatinu nabobtnat v misce s studenou vodou.
7. Vlejte šloutky s cukrem.
8. Zahřejte smetanu s pistáciovou pastou a poté ji nalijte na šloutky.
9. Vraťte vše do hrnce a vařte na mírném ohni, neustále míchejte, dokud nedosáhnete teploty 85°C.
10. Mimo ohně přidejte vymačkanou šelatinu.
11. Nalijte do formy na insert a dejte do mrazáku, dokud úplně ztuhne.
12. Pistáciový financier: másla bílk moučkového cukru pistáciové mouky mouky sůl nasekaných

pistácií Rozpus te máslo, dokud nezíská „oříčkovou“ barvu (odstra te z ohn , když ž estane prskat a má zlatou barvu).

13. Nechte vychladnout.

14. Smíchejte bílky s moukovým cukrem a pistáciovou moukou, poté p idejte s l a moukou.

15. Poté p idejte mírn žh áté máslo a nasekané pistácie.

16. Nalijte do formy a pe te v p edeh áté trouby na 180°C asi 15 minut.

17. K upavšpistáciovšbíš: pistáciové pasty bílé okolády k upavšch crepes Rozpus te bílou okoládu, poté p idejte pistáciovou pastu a nakonec rozdrčené k upavé crepes.

18. Rozet ete sm s na financier, kterš byl upraven na správnou velikost, a poté výe dejte do mrazáku.

19. Pistáciová p na: plnotu ného mléka plnotu né smetany šloutky (asi 2 šloutky) cukru šelatinu pistáciové pasty plnotu né smetany uýlehané na ýleha ku Nechte šelatinu nabobtnat ve studené vod .

20. Zah ejte mléko se smetanou.

21. lehejte šloutky s cukrem, poté nalijte horké tekutiny na n .

22. Vra te výe do hrnce a va te do zhoustnutí, až na 83°C.

23. Mimo ohe žp idejte rehydratovanou a vymakanou šelatinu, poté pistáciovou pastu.

24. Zabalte smetanu a nechte ji vychladnout na 35°C.

25. Když že anglickškrém na správné teplot , p idejte do n j velkou lšící ýleha ky a dob e promíchejte, poté zbytek ýleha ky jemn žp idejte pomocí st rky.

26. Sestavení: Když že p na hotová, okamžit žp ejd te k sestavení.

27. Nalijte polovinu p ny na dno formy na váno ní log, poté p idejte zmrašenškrémovšžnsert.

28. Zakryjte zbytkem p ny, poté p idejte suýenku & k upavš, abyste dokon ili.

29. Dokon ení: plnotu né smetany moukového cukru šíce pistáciové pasty Nasekané pistácie Vyklopte sv j váno ní log a nechte ho rozmrazit v lednici minimáln ž hodin.

30. Uýlehejte smetanu na ýleha ku, poté p idejte moukovšžukr a pistáciovou pastu.

31. Jemn žrozet ete ýleha ku na váno ní log, poté ozdobte nasekanšmi pistáciemi.

32. Nakonec si pochutnejte!