

100% pistacie-bûche

Ingrédients

- 2g gelatine
- 25g sukker
- 45g æggeblommer
- 160g fløde med 30 eller 35% fedt
- 80g pistacie puré
- 100g smør
- 100g æggehvider
- 100g flormelis
- 70g pistacie mel
- 30g mel
- 20g hakkede pistacienødder
- 60g hvid chokolade ivory
- 40g sprøde pandekager
- 80g fløde
- 34g æggeblommer (ca. 2 blommer)
- 30g sukker
- 4g gelatine
- 100g pistacie puré
- 150g fløde pisket til flødeskum
- 150g fløde
- 15g flormelis
- 1 spiseskefuld pistacie puré

Préparation

1. Nedtællingen er startet, julen kommer meget, meget hurtigt, og derfor er her den første opskrift på en log for året, en 100% pistacie log.
2. Den består af en pistacie financier, en pistacie sprødhed, en pistacie cremede, en pistacie mousse, en pistacie flødeskum og endelig hakkede pistacienødder, kort sagt en variation af pistacie i alle dens former!
3. Som altid med opskrifter på logs kan du nemt organisere dig over flere dage, da den cremede og kagen + sprødheden kan laves på forskellige dage og opbevares i fryseren, og det samme gælder selvfølgelig for hele loggen, når moussen er lavet Udstyr : Perforeret plade Logform fra Buyer Indsatsform til log fra Buyer (Med metalforme, husk at bruge rhodoid eller guitarpapir for at lette udtagningen).
4. Ingredienser : Jeg har brugt pistacie & pistacie puré Koro : kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke tilknyttet).
5. Jeg har brugt Ivory chokolade fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (tilknyttet).
6. Forberedelsestid : 1h15 + 15 minutters bagning + fryse-/optøningstid Til en log på 30 cm : Indsats cremede pistacie : gelatine sukker æggeblommer fløde med 30 eller 35% fedt pistacie puré Læg gelatinen i blød i en skål med koldt vand.
7. Pisk æggeblommerne med sukkeret.
8. Varm fløden op med pistacie puréen, og hæld den derefter over æggene.
9. Hæld det hele tilbage i gryden og lad det simre ved lav varme under konstant omrøring, indtil temperaturen når 85°C.
10. Tag det af varmen, og tilsæt den udblødte gelatine.
11. Hæld i indsatsformen og læg i fryseren, indtil det er helt stivnet.
12. Financier pistacie : smør æggehvider flormelis pistacie mel mel Et nip salt hakkede

pistacienødder Smelt smørret, indtil det bliver "nøddebrunt" (tag det af varmen, når det stopper med at sprutte og har en gylden farve).

13. Lad det køle af.

14. Bland æggeghviderne med flormelis og pistacie mel, og tilsæt derefter salt og mel.

15. Tilsæt derefter det let afkølede smør og de hakkede pistacienødder.

16. Hæld i din form og bag i en forvarmet ovn ved 180°C i cirka 15 minutter.

17. Sprødhed pistacie ivory : pistacie puré hvid chokolade ivory sprøde pandekager Smelt den hvide chokolade, tilsæt derefter pistacie puréen og til sidst de smuldrede sprøde pandekager.

18. Fordel blandingen over den tilpassede financier, og læg det hele i fryseren.

19. Mousse pistacie : sødmælk fløde æggeblommer (ca.

20. 2 blommer) sukker gelatine pistacie puré fløde pisket til flødeskum Læg gelatinen i blød i koldt vand.

21. Varm mælken op med fløden.

22. Pisk æggeblommerne med sukkeret, og hæld derefter de varme væsker over.

23. Hæld det hele tilbage i gryden og lad det koge indtil 83°C.

24. Tag det af varmen, tilsæt den udblødte og afdryppede gelatine, og derefter pistacie puréen.

25. Dæk fløden til og lad den køle af til 35°C.

26. Når den engelske fløde er ved den rette temperatur, tilsæt en stor spiseskefuld flødeskum og rør godt, derefter resten af flødeskum forsigtigt med en dejskraber.

27. Montering : Når moussen er klar, gå straks videre til monteringen.

28. Hæld halvdelen af moussen i bunden af logformen, og tilsæt derefter den frosne cremede indsats.

29. Dæk med resten af moussen, og tilsæt kagen & sprødheden for at afslutte.

30. Færdiggørelse : fløde flormelis 1 spiseskefuld pistacie puré Hakkede pistacienødder Tag din log ud af formen og lad den tø op i køleskabet i minimum 6 timer.

31. Pisk fløden til flødeskum, og tilsæt derefter flormelis og pistacie puré.

32. Fordel flødeskum fint over loggen, og dekorér med hakkede pistacienødder.

33. Til sidst, nyd det!