

Rolle 100% Pistazie

Ingrédients

- 2g Gelatine
- 25g Zucker
- 45g Eigelb
- 160g flüssige Sahne mit 30 oder 35% Fett
- 80g Pistazienpüree
- 100g Butter
- 100g Eiweiß
- 100g Puderzucker
- 70g Pistazienpulver
- 30g Mehl
- 20g gehackte Pistazien
- 60g weiße Schokolade Ivoire
- 40g Crêpes Dentelle
- 80g flüssige Sahne
- 34g Eigelb (ca. 2 Eigelb)
- 30g Zucker
- 4g Gelatine
- 100g Pistazienpüree
- 150g flüssige Sahne, geschlagen zu Schlagsahne
- 150g flüssige Sahne
- 15g Puderzucker
- 1 Esslöffel Pistazienpüree

Préparation

1. Der Countdown läuft, Weihnachten kommt sehr schnell und hier ist das erste Rezept für ein Weihnachtsprotokoll des Jahres, ein 100% Pistazienprotokoll.
2. Es besteht aus einem Pistazienfinanzier, einer knusprigen Pistazie, einem cremigen Pistazien, einer Pistazienmousse, einer Pistazienschlagsahne und schließlich gehackten Pistazien, kurz gesagt, eine Variation der Pistazie in all ihren Formen!
3. Wie immer bei Rezepten für Weihnachtsprotokolle können Sie sich problemlos über mehrere Tage organisieren, da das Cremige und der Keks + das Knusprige an verschiedenen Tagen zubereitet und im Gefrierschrank aufbewahrt werden können, und natürlich auch das gesamte Protokoll, sobald die Mousse hergestellt ist Ausrüstung: Perforierte Platte Moule bûche de Buyer Moule insert bûche de Buyer (Mit Edelstahlformen: Verwenden Sie Rhodoid-Blätter oder Gitarrenpapier, um das Entformen zu erleichtern).
4. Zutaten: Ich habe die Pistazie & Pistazienpüree von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf der gesamten Website (nicht affiliert).
5. Ich habe die Ivoire-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (affiliert).
6. Vorbereitungszeit: 1h15 + 15 Minuten Kochzeit + Einfrieren/Auftauen Für ein Protokoll von 30cm: Cremiger Pistazieninsert: Gelatine Zucker Eigelb flüssige Sahne mit 30 oder 35% Fett Pistazienpüree Legen Sie die Gelatine zum Rehydrieren in eine Schüssel mit kaltem Wasser.
7. Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker.
8. Erhitzen Sie die flüssige Sahne mit dem Pistazienpüree und gießen Sie sie dann über die Eier.
9. Gießen Sie alles zurück in den Topf und kochen Sie es bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren bis zur Temperatur von 85°C.

10. Nehmen Sie es vom Herd, fügen Sie die ausgedrückte Gelatine hinzu.
11. Gießen Sie in die Insert-Form und stellen Sie es in den Gefrierschrank, bis es vollständig fest ist.
12. Pistazienfinanzier: Butter Eiweiß Puderzucker Pistazienpulver Mehl Eine Prise Salz gehackte Pistazien Schmelzen Sie die Butter, bis sie "nussig" wird (nehmen Sie sie vom Herd, wenn sie aufhört zu knistern und eine goldene Farbe hat).
13. Lassen Sie es abkühlen.
14. Mischen Sie das Eiweiß mit dem Puderzucker und dem Pistazienpulver, dann fügen Sie das Salz und das Mehl hinzu.
15. Fügen Sie dann die abgekühlte Butter und die gehackten Pistazien hinzu.
16. Gießen Sie in Ihre Form und backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für etwa 15 Minuten.
17. Knusprige Pistazien-Ivoire: Pistazienpüree weiße Schokolade Ivoire Crêpes Dentelle Schmelzen Sie die weiße Schokolade, dann fügen Sie das Pistazienpüree und schließlich die zerbröselten Crêpes Dentelle hinzu.
18. Verteilen Sie die Mischung auf dem auf die richtige Größe beschnittenen Finanzier und stellen Sie alles in den Gefrierschrank.
19. Pistazienmousse: Vollmilch flüssige Sahne Eigelb (ca.
20. 2 Eigelb) Zucker Gelatine Pistazienpüree flüssige Sahne, geschlagen zu Schlagsahne Rehydrieren Sie die Gelatine in kaltem Wasser.
21. Erhitzen Sie die Milch mit der Sahne.
22. Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker, dann gießen Sie die heißen Flüssigkeiten darüber.
23. Gießen Sie alles zurück in den Topf und kochen Sie es bei 83°C.
24. Nehmen Sie es vom Herd, fügen Sie die rehydrierte und ausgedrückte Gelatine hinzu, dann das Pistazienpüree.
25. Bedecken Sie die Sahne mit Folie und lassen Sie sie auf 35°C abkühlen.
26. Wenn die Crème Anglaise die richtige Temperatur erreicht hat, heben Sie einen großen Löffel Schlagsahne unter und rühren Sie gut um, dann den Rest der Schlagsahne vorsichtig mit einem Spatel unterheben.
27. Montage: Wenn die Mousse fertig ist, fahren Sie sofort mit der Montage fort.
28. Gießen Sie die Hälfte der Mousse auf den Boden der Bûche-Form, dann fügen Sie die gefrorene Cremeschicht ein.
29. Bedecken Sie mit dem Rest der Mousse, dann fügen Sie den Keks & die knusprige Schicht hinzu, um abzuschließen.
30. Finish: flüssige Sahne Puderzucker 1 Esslöffel Pistazienpüree Gehackte Pistazien Entformen Sie Ihr Protokoll und lassen Sie es mindestens 6 Stunden im Kühlschrank auftauen.
31. Schlagen Sie die flüssige Sahne zu Schlagsahne, dann fügen Sie den Puderzucker und das Pistazienpüree hinzu.
32. Streichen Sie die Schlagsahne dünn auf das Protokoll und dekorieren Sie es mit gehackten Pistazien.
33. Abschließend, genießen Sie!