

Pistazie-Himbeer Windbeutel

Ingrédients

- 80g Himbeer-Inspiration
- 90g flüssige Sahne
- 45g Vollmilch
- 2g Glukose
- 1g Gelatine
- 100g flüssige Sahne
- 75g Vollmilch
- 50g Zucker
- 2 ganze Eier
- 1 Eigelb
- 30g Maisstärke
- 75g Pistazienpüree
- 50g Butter
- 60g Mehl
- 60g brauner Zucker
- 65g Wasser
- 85g Vollmilch
- 2g Salz
- 2g Zucker
- 60g Butter
- 80g Mehl
- 125g ganze Eier
- 200g flüssige Sahne

Préparation

1. Der Frühling kommt endlich, und mit ihm kommen frischere und fruchtigere Rezepte (auch wenn die Schokolade nie zu weit entfernt ist, besonders mit Ostern am Horizont!
2.).
3. Wir beginnen also diese Rezepte mit Pistazien-Himbeer-Windbeutel.
4. Natürlich ist noch keine Himbeersaison, daher habe ich die Himbeer-Inspiration von Valrhona verwendet, um ein schmelzendes Himbeerherz zu kreieren, das in einer leichten Pistazien-Diplomatencreme gefangen ist Sie können sie an zwei Tagen zubereiten: den Namelaka, die Konditorcreme, das Knusper und den Brandteig am ersten Tag, und das Backen, die Diplomatencreme und die Montage am zweiten Tag.
5. Material: Perforierte Platte Spritzbeutel Tülle 10mm Tülle 12mm Tülle 2mm Schneebesen Nudelholz Zutaten : Ich habe das Pistazienpüree von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf der ganzen Website (nicht affiliert).
6. Ich habe die Himbeer-Inspiration von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der ganzen Website (affiliert).
7. Zubereitungszeit: 1h15 + 25 Minuten Backzeit Für ein Dutzend Windbeutel (je nach Größe) : Himbeer-Namelaka: Himbeer-Inspiration flüssige Sahne Vollmilch Glukose Gelatine Lassen Sie die Gelatine in kaltem Wasser aufquellen.
8. Bringen Sie die Milch mit der Glukose zum Kochen, fügen Sie die aufgeweichte Gelatine hinzu (und drücken Sie sie aus, wenn Sie Blattgelatine verwenden) und gießen Sie diese über die zuvor geschmolzene Himbeer-Inspiration.
9. Mischen Sie gut, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten, dann fügen Sie die kalte Sahne hinzu und pürieren.

10. Decken Sie die Sahne direkt ab und lassen Sie sie im Kühlschrank mindestens 6 Stunden, oder besser über Nacht, kristallisieren.
11. Pistazien-Konditorcreme: flüssige Sahne Vollmilch Zucker anze Eier 1 Eigelb Maisstärke Pistazienpüree Erhitzen Sie die Sahne und die Milch.
12. Verquirlen Sie die Eier mit dem Eigelb und dem Zucker.
13. Fügen Sie dann die Maisstärke hinzu und gießen Sie die heiße Flüssigkeit darüber, dabei gut mischen.
14. Alles wieder in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken.
15. Nehmen Sie den Topf vom Herd, fügen Sie das Pistazienpüree hinzu, mischen Sie gut, dann decken Sie die Konditorcreme direkt ab und lassen Sie sie vollständig im Kühlschrank abkühlen.
16. Craquelin: Butter Mehl brauner Zucker Mischen Sie die weiche Butter mit dem Zucker und dem Mehl, dann rollen Sie den Craquelin fein zwischen zwei Backpapierfolien.
17. Legen Sie ihn in den Gefrierschrank.
18. Brandteig: Wasser Vollmilch Salz Zucker Butter Mehl ganze Eier Bringen Sie die Milch, das Wasser, die Butter, den Zucker und das Salz zum Kochen.
19. Fügen Sie das Mehl auf einmal hinzu und mischen Sie gut vom Herd.
20. Wenn das Mehl eingearbeitet ist, setzen Sie den Teig wieder auf den Herd und trocknen Sie ihn aus, indem Sie ständig rühren, für ein paar Minuten.
21. Dann geben Sie ihn in die Rührschüssel des Roboters mit dem Flachblatt und mischen Sie bei niedriger Geschwindigkeit ein paar Minuten, damit der Dampf aus dem Teig entweicht (Sie können dies auch von Hand mit einem Gummispatel machen).
22. Geben Sie die Eier nach und nach hinzu und mischen Sie gut zwischen jeder Zugabe.
23. Am Ende sollte der Teig glatt und glänzend sein.
24. Geben Sie ihn in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle und spritzen Sie Windbeutel auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
25. Bedecken Sie sie mit einem Kreis aus Craquelin und backen sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für etwa 25 bis 30 Minuten.
26. Lassen Sie die Windbeutel auf einem Gitter abkühlen.
27. Pistazien-Diplomatencreme: Die Konditorcreme flüssige Sahne Schlagen Sie die flüssige Sahne zu Schlagsahne und fügen Sie sie dann vorsichtig zur Konditorcreme hinzu.
28. Geben Sie die so erhaltene Diplomatencreme dann in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle.
29. Zusammenbau: Geben Sie die Himbeer-Namelaka in einen Spritzbeutel mit einer kleinen glatten Tülle (ohne sie zu schlagen oder zu bearbeiten).
30. Schneiden Sie die Windbeutel auf und entfernen Sie den „Deckel“.
31. Füllen Sie sie mit der Pistazien-Diplomatencreme, dann fügen Sie ein Herz aus Himbeer-Namelaka hinzu und erneut etwas Diplomatencreme.
32. Decken Sie sie mit dem Knusperdeckel ab und garnieren Sie mit einigen ganzen Pistazien.
33. Stellen Sie die Windbeutel ein paar Minuten in den Kühlschrank, damit die Cremes kristallisieren, dann genießen Sie!