

Pistacia 100% buko

Ingrédients

- 2g da gelatino
- 25g da sukero
- 45g da ovaj umoj
- 160g da likva kremo je 30 a 35% graso
- 80g da pistacia puré
- 100g da butero
- 100g da ovaj blankoj
- 100g da pulvora sukero
- 70g da pistacia polvo
- 30g da faruno
- 20g hakitaj pistacioj
- 60g da blanka ivoiraokolado
- 40g da dentaj krepoj
- 80g da plena likva kremo
- 34g da ovaj umoj (irka 2 umoj)
- 30g da sukero
- 4g da gelatino
- 100g da pistacia puré
- 150g da plena likva kremo montita en chantilly
- 150g da plena likva kremo
- 15g da pulvora sukero
- 1 kulero da pistacia puré

Préparation

1. La konto al la malanta o estas lan ita, Kristnasko alvenas tre tre rapide kaj do jen la unua recepto de buko de la jaro, buko 100% pistacio.
2. Ĝi konsistas el pistacia financisto, pistacia krustulo, pistacia kremujo, pistacia muso, pistacia chantilly kaj finfine hakitaj pistacioj, en mallonga, varia buko de pistacio sub ĉiuj ĉi aspektoj!
3. Kiel ĉiam kun la receptoj de bukoj, vi povas facile organizi vin dum pluraj tagoj ĉar la kremujo kaj la biskvito + krustulo povas esti faritaj en malsamaj tagoj kaj resti en la frostujo, kaj same kompreneble por la tuta buko post kiam la muso estas farita. **Materialo** : Perforita plado Buko aŭ formo de Buyer Inserts buko de Buyer (Kun inoksaĵformoj, pensu uzi rhodoid aŭ ĝitarpapero por faciligi la forigon).
4. Ingrediencoj : Mi uzis pistacion & pistacia puré Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne asociita).
5. Mi uzis la Ivoryokoladon de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (asociita).
6. Tempo de preparado : 1h15 + 15 minutoj da kuirado + tempo de frostado / malfrostado Por buko de 30cm : Insert pistacia kremujo : da gelatino da sukero da ovaj umoj da likva kremo je 30 a 35% graso da pistacia puré Metu la gelatino por rehidratado en bovlo da malvarma akvo.
7. Frapu la ovajn umojn kun la sukero.
8. Faru varmigi la likvan kremon kun la pistacia puré, poste veru ĝin sur la ovojn.
9. Reveru ĝin en la kaserolon kaj kuiru je malalta varmeco, konstantan remu ĝis atingi la temperaturon de 85°C.
10. Forde la varmeco, aldonu la elpremitan gelatino.
11. Veru ĝin en la insertformon kaj metu ĝin en la frostujo ĝis plena firmiĝo.

12. Pistacia financisto : da butero da ovaj blankoj da pulvora sukero da pistacia polvo da faruno Unu pin o da salo hakitaj pistacioj Faru fandi la buteron is i fari as "nuez" (forigu in de la varmeco kiam i esas kraketi kaj havas orkoloran koloron).
13. Lasu in malvarmeti i.
14. Miksu la ovajn blankojn kun la pulvora sukero kaj la pistacia polvo, poste aldonu la salon kaj la farunon.
15. Aldonu poste la varmigitan buteron kaj la hakitajn pistaciojn.
16. Ver u en vian formon kaj baku en la anta varmita forno je 180°C dum irka 5 minutoj.
17. Krustulo pistacia ivoire : da pistacia puré da blanka ivoiraokolado da dentaj krepoj Faru fandi la blankanokoladon, poste aldonu la pistacia puré kaj finfine la krustajn krepojn dispecigitajn.
18. Etendu la miksaon sur la financisto tran ita al la usta grandeco, poste metu ion en la frostujo.
19. Pistacia muso : da plena lakto da plena likva kremo da ovaj umoj (irka 2 umoj) da sukero da gelatino da pistacia puré da plena likva kremo montita en chantilly Faru rehidratadon de la gelatino en malvarma akvo.
20. Faru varmigi la lakton kun la kremo.
21. Frapu la ovajn umojn kun la sukero, poste ver u la varmajn likva ojn sur in.
22. Rever u ion en la kaserolon kaj kuiru is la napo, is 83°C.
23. For de la varmeco, aldonu la rehidratitan kaj elpremitan gelatino, poste la pistacia puré.
24. Filmu la kremon kaj lasu in malvarmeti i is 35°C.
25. Kiam la angla kremo estas e la usta temperaturo, enmetu grandan kulero da chantilly, remu bone, poste la reston de chantilly delikate per la mariso.
26. Montado : Kiam la muso estas preta, tuj pasu al la montado.
27. Ver u la duonon de la muso en la fundon de la bu a formo, poste aldonu la frostigitan kreman inserton.
28. Kovru kun la resto de la muso, poste aldonu la biskvitojn & krustulon por fini.
29. Finaj detaloj : da plena likva kremo da pulvora sukero 1 kulero da pistacia puré Hakitaj pistacioj Forigu vian bu on kaj lasu in malfrosti en la fridujo minimumo 6 horojn.
30. Montu la likvan kremon en chantilly, poste aldonu la pulvoran sukeron kaj la pistacia puré.
31. Etendu delikate la chantilly sur la bu o, poste ornamu kun hakitaj pistacioj.
32. Fine, uu!