

Rollo 100% pistacho.

Ingrédients

- 2g de gelatina
- 25g de azúcar
- 45g de yemas de huevo
- 160g de crema líquida al 30 o 35% de materia grasa
- 80g de puré de pistacho
- 100g de mantequilla
- 100g de claras de huevo
- 100g de azúcar glas
- 70g de polvo de pistacho
- 30g de harina
- 20g de pistachos picados
- 60g de chocolate blanco ivory
- 40g de crêpes dentelles
- 80g de crema líquida entera
- 34g de yemas de huevo (aproximadamente 2 yemas)
- 30g de azúcar
- 4g de gelatina
- 100g de puré de pistacho
- 150g de crema líquida entera montada en chantilly
- 150g de crema líquida entera
- 15g de azúcar glas
- 1 cucharada de puré de pistacho

Préparation

1. La cuenta regresiva ha comenzado, la Navidad llega muy, muy rápido y aquí está la primera receta de tronco del año, un tronco 100% pistacho.
2. Está compuesto por un financier de pistacho, un crujiente de pistacho, una crema de pistacho, una mousse de pistacho, una crema chantilly de pistacho y, finalmente, pistachos picados, en resumen, ¡una variación del pistacho en todas sus formas!
3. Como siempre con las recetas de troncos, puedes organizarte fácilmente en varios días ya que la crema y el bizcocho + crujiente pueden hacerse en días diferentes y mantenerse en el congelador, y lo mismo, por supuesto, para el tronco completo una vez hecha la mousse. Material: Placa perforada Molde tronco de Buyer Molde inserto tronco de Buyer (Con moldes de acero inoxidable, piense en usar hojas de rodio o papel guitarra para facilitar el desmoldeo).
4. Ingredientes: Usé la pistacha & puré de pistacho Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. Usé el chocolate Ivory de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Ponga la gelatina a rehidratar en un bol de agua fría.
7. Bata las yemas de huevo con el azúcar.
8. Caliente la crema líquida con el puré de pistacho, luego viértala sobre los huevos.
9. Vuelva todo a la cacerola y cocine a fuego lento, removiendo constantemente, hasta alcanzar la temperatura de 85°C.
10. Fuera del fuego, agregue la gelatina escurrida.
11. Vierta en el molde de inserto y coloque en el congelador hasta que esté completamente sólido.

12. Derrita la mantequilla hasta que se vuelva "avellana" (retírela del fuego cuando deje de chisporrotear y tenga un color dorado).
13. Deje enfriar.
14. Mezcle las claras de huevo con el azúcar glas y el polvo de pistacho, luego agregue la sal y la harina.
15. Agregue luego la mantequilla tibia y los pistachos picados.
16. Vierta en su molde y hornee en el horno precalentado a 180°C durante unos 15 minutos.
17. Derrita el chocolate blanco, luego agregue el puré de pistacho y finalmente las crêpes dentelles desmenuzadas.
18. Extienda la mezcla sobre el financier recortado a la medida adecuada y luego colóquelo todo en el congelador.
19. Rehidrate la gelatina en agua fría.
20. Caliente la leche con la crema.
21. Bata las yemas de huevo con el azúcar, luego vierta los líquidos calientes sobre ellas.
22. Vuelva todo a la cacerola y cocine hasta conseguir una textura de napado, hasta 83°C.
23. Fuera del fuego, agregue la gelatina rehidratada y escurrida, luego el puré de pistacho.
24. Cubra la crema con film y deje enfriar hasta 35°C.
25. Cuando la crema inglesa esté a la temperatura adecuada, incorpore una cucharada grande de chantilly mientras se mueve bien, luego el resto de la chantilly con delicadeza usando una espátula de silicona.
26. Montaje: Cuando la mousse esté lista, pase inmediatamente al montaje.
27. Vierta la mitad de la mousse en el fondo del molde de tronco, luego agregue el inserto cremoso congelado.
28. Cubra con el resto de la mousse, luego agregue el bizcocho & crujiente para terminar.
29. Desmolde su tronco y déjelo descongelar en el refrigerador un mínimo de 6 horas.
30. Monte la crema líquida en chantilly, luego agregue el azúcar glas y el puré de pistacho.
31. Extienda finamente la chantilly sobre el tronco, luego decore con pistachos picados.
32. ¡Finalmente, disfrute!