

Pastel marmoleado de pistacho (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 65g de mantequilla pomada
- 110g de azúcar (granulado, moreno, muscovado... ¡el que quieras! Yo puse mitad granulado mitad muscovado)
- dependiendo del azúcar que elijas, el marmolado será más o menos visible (con el muscovado, la masa es muy coloreada y se distingue menos de la masa de pistacho)
- 80g de huevos enteros
- 110g de harina T45
- 4g de levadura química
- 30g de leche entera
- 75g de huevos enteros
- 90g de azúcar granulado
- 1 pizca de sal
- 70g de harina T45
- 3g de levadura química
- 10g de polvo de pistacho
- 40g de crema líquida entera
- 80g de pasta de pistacho
- 30g de mantequilla avellana (aproximadamente 45 a 50g de mantequilla)
- 150g de crema líquida entera
- 200g de chocolate blanco de cobertura (ivory de Valrhona)
- 4g de gelatina 200 bloom

Préparation

1. La receta del día, la del bizcocho marmolado de pistacho que Nicolas Paciello compartió en su cuenta de Instagram ayer.
2. Se trata de un bizcocho marmolado muy simple: una masa natural o de vainilla y una masa de pistacho, pero su originalidad reside en su glaseado marmolado estilo milhojas.
3. Por supuesto, puedes prescindir del glaseado y comer el bizcocho tal cual, especialmente porque eso te permitirá mantener el bizcocho entero en lugar de cortar su parte superior.
4. Confieso que tengo una clara preferencia por los bizcochos bien abombados, pero hice una excepción esta vez para probar el glaseado marmolado.
5. El resultado es muy bonito visualmente y puede adaptarse al sabor de bizcocho que desees (rosa para la frambuesa, marrón para la avellana.
6.).
7. Finalmente, si deseas hacer un glaseado sin cortar el bizcocho, puedes hacer la misma receta de ganache y perfumarla completamente con puré de pistachos, tendrás un bonito bizcocho todo verde y abombado.
8. ;-) Tiempo de preparación: 30 minutos para el bizcocho + 45 minutos de cocción + 30 minutos y al menos 4 horas de reposo para el glaseadoPara un bizcocho de 20cm de largo: Si puedes, saca todos tus ingredientes del refrigerador unas horas antes de comenzar el bizcocho para que estén a temperatura ambiente.
9. Masa de bizcocho natural/vainilla: de mantequilla pomada de azúcar (granulado, moreno, muscovado.
10. ¡el que quieras!
11. Trabaja la mantequilla pomada con el/los azúcar(es) y la vainilla si la usas, con una espátula de silicona.
12. Añade los huevos, mezcla con un batidor, luego incorpora la harina y la levadura previamente mezcladas.
13. Termina añadiendo la leche, luego reserva la masa hasta el montaje.

14. Comienza preparando la mantequilla avellana: ponla en una cacerola y cocínala a fuego lento/medio hasta que deje de crujir (debe oler bien y tener un color ámbar); ten cuidado de vigilarla bien, puede quemarse rápidamente.
15. Una vez lista, viértela en un recipiente frío para detener la cocción.
16. Déjala enfriar, y no olvides pesar la cantidad exacta antes de usarla en la masa.
17. Mezcla los huevos con el azúcar.
18. Añade la harina, la levadura y la sal previamente mezcladas.
19. Incorpora luego el polvo de pistacho, luego la crema líquida y la pasta de pistacho.
20. Termina con la mantequilla avellana ligeramente enfriada.
21. Cocción: Precalienta el horno a 200°C.
22. Unta con mantequilla y harina, o forra con papel de hornear tu molde de bizcocho.
23. Vierte aproximadamente 1/3 de la masa de bizcocho natural en el fondo del molde, luego alterna las dos masas vertiéndolas (o distribúyelas con una manga pastelera) en el centro del molde.
24. Haz una fina línea de mantequilla en el centro de la masa, luego hornea bajando la temperatura a 150°C.
25. Cocina durante aproximadamente 45 minutos (verifica con la punta de un cuchillo).
26. Si no has hecho la línea de mantequilla en el centro de tu bizcocho, puedes "cortar" el centro del bizcocho después de 15 minutos de cocción para ayudar al desarrollo homogéneo del bizcocho.
27. Al salir del horno, desmóldalo y déjalo enfriar.
28. Puedes comerlo tal cual, ya estará muy bueno, o aventurarte con el glaseado a continuación.
29. Coloca las hojas de gelatina en un tazón grande de agua fría.
30. Calienta la crema líquida, luego incorpora las hojas de gelatina rehidratadas y escurridas.
31. Vierte la crema caliente sobre el chocolate blanco fundido o picado y mezcla bien para obtener una ganache homogénea.
32. Toma una pequeña parte de la ganache y mézclala con la pasta de pistacho.
33. Envuelve las dos ganaches en contacto y ponlas en el refrigerador por unas horas.
34. Corta la "tapa" del bizcocho para que esté bien plano, luego colócalo al revés sobre una rejilla.
35. Luego, calienta ligeramente las ganaches para que estén suaves pero no demasiado calientes (alrededor de 30-35°C).
36. Pon la ganache de pistacho en una manga pastelera o cono.
37. Vierte la ganache natural sobre el bizcocho.
38. Haz líneas perpendiculares al bizcocho, con un espacio de aproximadamente 1 cm entre las líneas.
39. Haz el marmolado usando una cuchilla: un corte de cuchillo en el centro del bizcocho, luego líneas a cada lado en el otro sentido.
40. Las imágenes hablan más que las palabras, aquí tienes un pequeño video del glaseado: Alisa los lados con una espátula y cubre con pistachos picados.
41. Y listo, puedes disfrutar.