

Pastel de pistacho y fresa

Ingrédients

- 110g de azúcar
- 110g de mantequilla pomada
- 150g de harina
- 7g de levadura
- 50g de mantequilla pomada
- 40g de pasta de pistacho
- 80g de azúcar glas
- 100g de polvo de pistacho
- 10g de maicena
- 80g de huevo
- 30g de pistachos
- 70g de fresas frescas
- 200g de crema líquida entera
- 25g de azúcar glas
- 30g de pasta de pistacho
- 125g de fresas cortadas en pequeños dados

Préparation

1. La temporada de fresas ha comenzado desde hace unas semanas, y tengo toda la intención como cada año de aprovecharla!
2. Es una de mis frutas favoritas, si no mi favorita, así que verán bastantes recetas que incluyan fresas.
3. Empiezo con una combinación ultra conocida y deliciosa, con el pistacho por supuesto.
4. Un pastel muy simple y delicioso, compuesto por un sablé bretón, una crema de pistacho & fresas, una brunoise de fresas y una chantilly de pistacho.
5. Material: Círculo de 20cm Círculo de 8cm Rodillo de pastelería Placa perforada Boquilla rizada Boquilla 12mm Ingredientes: Usé la pasta de pistacho Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (código no afiliado).
6. Sablé bretón: 3 yemas de huevo de azúcar de mantequilla pomada de harina de levadura Batir las yemas de huevo con el azúcar, luego añadir la mantequilla pomada.
7. Terminar incorporando la harina y la levadura.
8. Formar una bola, aplastarla, envolverla y meterla en el refrigerador durante al menos 1 hora.
9. Luego, colocar la masa entre dos hojas de papel pergamino y extenderla de manera que se cocine en un círculo de 20cm de diámetro, con un círculo de 8cm de diámetro en el centro.
10. Hornear el sablé en el horno precalentado a 180°C durante 12 minutos.
11. Crema de pistacho: de mantequilla pomada de pasta de pistacho de azúcar glas de polvo de pistacho de maicena de huevo de pistachos de fresas frescas Mezclar la mantequilla con la pasta de pistacho, el azúcar glas, el polvo de pistacho y la maicena.
12. Cuando la mezcla esté bien homogénea, agregar los huevos y luego los pistachos enteros y las fresas en dados.
13. Verter la crema de pistacho sobre el sablé precocido, luego hornear nuevamente a 180°C durante 15 a 20 minutos.
14. Desmoldar, luego dejar enfriar.
15. Chantilly pistacho & fresa: de crema líquida entera de azúcar glas de pasta de pistacho de

fresas cortadas en pequeños dados Batir la crema líquida con el azúcar glas.

16. Cuando tenga una textura de chantilly, agregar la pasta de pistacho y batir nuevamente unos segundos.

17. Extender una capa fina de chantilly sobre el pastel.

18. Luego, disponer dos cordones de chantilly en el interior y exterior del pastel de manera que los dados de fresas estén al medio.

19. Cubrir las fresas disponiendo el resto de la chantilly encima.

20. Decoración: Algunas fresas Algunos pistachos Decorar con algunas rodajas de fresas y con pistachos enteros, ¡y disfruten!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com