

Sándwiches de galletas de pistacho y chocolate

Ingrédients

- 230g de mantequilla sin sal Charentes-Poitou AOP
- 220g de azúcar mascabado o vergeoise
- 230g de azúcar en polvo
- 2 huevos grandes
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 390g de harina T55
- 1 cucharadita de levadura
- 1 pizca de sal
- 300g de chips de chocolate negro
- 150g de pistachos enteros
- 1 huevo
- 60g de azúcar
- 35g de maicena
- 125g de leche
- 120g de crema
- 25g de mantequilla (1)
- 75g de puré de pistacho
- 100g de mantequilla (2)

Préparation

1. Hace unas semanas, la mantequilla Charentes Poitou AOP me contactó para crear una receta con motivo del Día del Padre.
2. Así que me decidí por una receta con sabores que le gustan mucho al mío: sándwiches de galletas con chocolate negro y pistacho.
3. Es una receta bastante fácil y que requiere poco equipo, ¡y que seguramente será un éxito en tu mesa el domingo!
4. Para estos sándwiches de galletas, usé la mantequilla AOP Grand Fermage para obtener galletas bien crujientes y tiernas y una crema mousseline bien cremosa.
5. Mezcla la mantequilla pomada con los azúcares.
6. Añade posteriormente los huevos y la vainilla.
7. Incorpora la harina, la levadura y la sal, y mezcla hasta obtener una masa homogénea.
8. Finalmente, incorpora las chips de chocolate y los pistachos.
9. Forma bolas de masa, colócalas en una bandeja cubierta con papel para hornear y colócalas en el congelador por un mínimo de 30 minutos (puedes dejarlas allí varias horas o días).
10. Precalienta el horno a 175°C, coloca las bolas de masa de galleta en una bandeja cubierta con papel para hornear separándolas lo suficiente (las galletas se extenderán durante la cocción).
11. Hornea las galletas por 13 minutos.
12. Al salir del horno, déjalas enfriar sobre la bandeja.
13. Mezcla la leche y la crema en una cacerola y lleva la mezcla a ebullición.
14. En paralelo, bate el huevo con el azúcar y la maicena.
15. Vierte la mitad de la mezcla de leche/crema sobre esto mezclando bien, luego vierte todo de nuevo en la cacerola.
16. Cocina a fuego medio batiendo constantemente, hasta que la crema espese.

17. Fuera del fuego, añade la mantequilla (1) cortada en pequeños trozos y el puré de pistacho.
18. Cuando la crema esté homogénea, cúbrela con film al contacto y colócala en el refrigerador hasta que se enfríe.
19. Cuando esté fría, bate la mantequilla (2) pomada, luego añade poco a poco la crema de pistacho.
20. Continúa batiendo durante varios minutos, para obtener una crema bien lisa y aireada.
21. Coloca una cucharada de crema sobre la mitad de las galletas, añade algunos chips de chocolate o perlas crujientes, y luego ciérralas con la otra mitad de las galletas.
22. Si los preparas con anticipación, recuerda sacar los sándwiches de galletas del refrigerador de 15 a 30 minutos antes de degustarlos.
23. ¡Y disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com