

Brazo de gitano de pistacho y flor de azahar

Ingrédients

- 200g de chocolate blanco
- 290g de crema líquida al 35% de materia grasa
- 15g de miel
- 60g de puré de pistacho
- 2g de extracto de flor de azahar
- 100g de leche entera
- 100g de harina T55
- 70g de mantequilla
- 70g de huevos enteros
- 120g de yemas
- 140g de claras
- 85g de azúcar
- 30g de leche
- 7g de extracto de flor de azahar
- 130g de [praliné de pistacho](https://www.iletaitungateau.com/articles/21)
- 100g de pistachos picados

Préparation

1. Como cada año, les propongo una receta de tronco que requiere poco equipo, y sobre todo, ni molde para tronco ni congelador: un tronco enrollado, esta vez con sabores de pistacho y flor de azahar.
2. La ventaja es que la receta es adaptable al fruto seco (y a las combinaciones de su elección): praliné de pecana y jarabe de arce, praliné de almendra y vainilla, praliné de avellana y haba tonka.
3. la receta es siempre la misma Para el bizcocho, reutilicé la receta de bizcocho de pasta choux de Cyril Lignac en su receta de pastel enrollado de limón y avellana.
4. Ingredientes: He utilizado el chocolate Ivoire de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. He utilizado los pistachos y el puré de pistacho de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
6. Llevar la mitad de la crema a ebullición con la miel, luego viértala sobre el chocolate y el puré de pistacho.
7. Mezclar con la espátula o con la batidora de inmersión.
8. Luego agregue el resto de la crema fría y el agua de azahar, y mezcle nuevamente.
9. Cubra la ganache con un film en contacto y póngala en el refrigerador durante la noche.
10. Llevar a ebullición la leche y la mantequilla.
11. Fuera del fuego, agregue la harina de una vez revolviendo bien con una cuchara de madera, luego vuelva a colocar la cacerola a fuego medio para secar la masa (es decir, revolver en el fuego por unos minutos hasta que tenga una película en el fondo de la cacerola).
12. Transfiera la masa al tazón del robot con la pala y póngalo en marcha hasta que el vapor deje de salir de la masa.
13. Si no tiene un robot, puede revolver con una espátula, le llevará simplemente más tiempo.
14. Luego agregue poco a poco los huevos enteros y las yemas hasta obtener una masa homogénea.
15. Monte las claras a punto de nieve, luego apriételas con el azúcar hasta que esté completamente disuelto.
16. Agregue una cucharada de merengue a la masa de choux mientras revuelve vigorosamente, luego incorpore el resto delicadamente con una espátula.

17. Divida la masa en dos, y extienda cada parte sobre una bandeja cubierta con un tapete de cocción o papel de horno.
18. Hornear uno tras otro los dos bizcochos en el horno precalentado a 180°C durante 15 a 20 minutos (supervise el final de la cocción, los bizcochos deben permanecer suaves para poder enrollarlos).
19. Déjelos enfriar.
20. Mezcle los dos ingredientes, luego empape los bizcochos con un pincel.
21. Bata la ganache hasta obtener una textura de chantilly.
22. Extienda la ganache sobre cada uno de los dos bizcochos (reservando un poco para el acabado).
23. Luego agregue puntos de praliné de pistacho.
24. Enrolle los dos bizcochos uno tras otro.
25. Cubra el tronco con una fina capa de ganache montada de pistacho, luego decore con pistachos picados (también he hecho unos copetes de ganache con una boquilla saint-honoré).
26. Corte los extremos para un resultado bien definido, ¡y disfrute!