

Tartaleta de pistacho y arroz con leche a la vainilla

Ingrédients

- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de harina de almendra (o pistacho)
- 1 huevo
- 160g de harina T55
- 50g de maicena
- 75g de arroz redondo
- 260g de leche (he utilizado leche de almendra)
- 1 vaina de vainilla
- 135g de crema líquida entera
- 125g de crema líquida montada en chantilly
- 1 huevo
- 40g de azúcar granulada
- 20g de harina de pistacho
- 50g de harina
- 2g de levadura química
- 30g de mantequilla fundida
- 200g de crema
- 1 vaina de vainilla
- 2,3g de gelatina
- 170g de chocolate Ivoire
- 50g de puré de pistacho

Préparation

1. Después de las tartaletas flor pimienta & chocolate negro, aquí tienes una nueva versión, más primaveral: pistacho & arroz con leche a la vainilla!
2. La receta no tiene nada de complicado, pero requiere un poco de paciencia debido a los diferentes tiempos de reposo & enfriamiento, aunque permite así una organización a lo largo de varios días
Material:
Moldes para las tartaletas Batidor Rodillo de repostería Plaquita perforada Mangas pasteleras Boquilla 12mm
Ingredientes: He utilizado el puré de pistacho, la harina de almendra & los pistachos enteros Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
3. He utilizado la vainilla Norohy & el chocolate Ivoire de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar glas y la harina de almendra o de avellana.
5. Añade el huevo, mezcla, luego termina con la harina y la maicena, sin trabajar demasiado la masa.
6. Forma una bola, envuélvela en film transparente y ponla en el refrigerador al menos 1h30.
7. Luego, extiende la masa a un grosor de 2mm, corta círculos de 10cm de diámetro y colócalos en los moldes engrasados.
8. Ponlos en el refrigerador (o en el congelador) al menos 1 hora (si es posible más tiempo, puedes dejarlos 24h sin problema).
9. Luego, hornéalas de 10 a 15 minutos en el horno precalentado a 170°C, las tartaletas deben estar bien doradas al salir del horno.
10. Si lo deseas, puedes dorarlas con un pincel y un huevo batido 5 minutos antes de que termine la cocción.
11. Vierte el arroz, la leche & las semillas de la vaina de vainilla en una cacerola.
12. Lleva a ebullición, luego baja el fuego y añade la crema líquida.

13. Continúa la cocción hasta que el arroz esté cocido y bien cremoso.
14. Deja enfriar totalmente.
15. En el momento del montaje, monta los de crema en chantilly, luego añádela delicadamente al arroz con leche.
16. Derrite la mantequilla y deja que se temple.
17. Bate el huevo con el azúcar, luego añade la harina de pistacho y la harina y la levadura previamente tamizadas.
18. Incorpora finalmente la mantequilla, luego vierte la masa en un molde de manera que la masa tenga alrededor de 1/2 cm de grosor.
19. Hornea en el horno precalentado a 170°C durante unos 10 minutos aproximadamente, la punta de un cuchillo insertada debe salir seca.
20. Deja enfriar, luego corta círculos de 5cm de diámetro.
21. Rehidrata la gelatina en agua fría.
22. Lleva la leche a ebullición con las semillas de la vaina de vainilla.
23. Añade la gelatina rehidratada y escurrida.
24. Vierte sobre el chocolate previamente fundido.
25. Añade la crema fría y el puré de pistacho y mezcla con una batidora de inmersión para obtener una crema bien lisa.
26. Deja cristalizar durante una noche en el refrigerador.
27. El montaje: Unos pocos pistachos Vierte un poco de arroz con leche en el fondo de cada tartaleta.
28. Añade el bizcocho de pistacho, luego nuevamente el arroz con leche hasta la superficie.
29. Vierte el namelaka en una manga pastelera con una boquilla lisa, luego aplícalo sobre las tartaletas.
30. Decora con unos pistachos, ¡y disfruta!