

Panes de pistacho y frambuesa

Ingrédients

- 250g de harina T55
- 250g de harina de fuerza
- 10g de sal fina
- 60g de azúcar
- 20g de levadura biológica
- 260g de agua
- 12g de leche en polvo
- 50g de mantequilla
- 250g de mantequilla para hojaldrar

Préparation

1. Una nueva receta de pastelería para comenzar bien la semana, ¿te apetece?
2. Exactamente como panes de chocolate, pero en versión pistacho & frambuesa para cambiar un poco. Como siempre, he detallado la receta al máximo para que te atrevas a lanzarte en la pastelería.
3. He utilizado la inspiración frambuesa de Valrhona que he templado para poder detallar barras, ¡pero también puedes rellenar tus panes con medias pistolas directamente si quieres saltarte este paso!
4. Material: Placa perforada Rodillo de pastelería. Ingredientes: He utilizado el puré de pistacho Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. He utilizado la inspiración frambuesa de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. T55 de harina de fuerza de sal fina de azúcar de levadura biológica de agua de leche en polvo de mantequilla de mantequilla para hojaldrar QS de huevo para barnizar. Aproximadamente 300 a de inspiración frambuesa QS de puré de pistacho. Receta: Coloca el agua en el fondo del bol del robot con el gancho.
7. Agrega la levadura desmenuzada luego la leche en polvo y mezcla.
8. Cubre con las dos harinas, luego coloca, en tres montones separados, la sal, el azúcar y la mantequilla.
9. Mezcla a baja velocidad durante unos 5 a 10 minutos para obtener una masa bien homogénea y no pegajosa.
10. Retira la masa sobre la mesa de trabajo ligeramente enharinada, extiende la masa, pliéjala y forma una bola.
11. Filma la masa y déjala a temperatura ambiente durante 30 minutos.
12. Vuelve a colocar la masa en la mesa de trabajo ligeramente enharinada, luego desgaséala presionando para sacar el gas acumulado durante el primer levantamiento.
13. Como la primera vez, extiende la masa, pliéjala y forma una bola nuevamente.
14. Aplana ligeramente la masa, envuélvela en film y déjala en el refrigerador durante un mínimo de 30 minutos (si es necesario, puedes mantenerla en frío durante unas horas).
15. Aproximadamente un cuarto de hora antes de comenzar el laminado, saque la mantequilla del refrigerador y trabájela golpeándola con un rodillo hasta obtener una consistencia elástica pero no cremosa.
16. Envuélvala en un rectángulo pequeño de papel pergamino (aproximadamente 15*20cm máximo) y extiéndala para darle una forma rectangular.
17. Refrigere por unos minutos junto con la masa para que alcancen la misma temperatura.
18. Luego, extiende la masa en un rectángulo del mismo ancho y el doble de largo que el rectángulo de

mantequilla.

19. Coloca la mantequilla en el centro de la masa y ciérrala presionando bien para evitar que haya aire entre la masa y la mantequilla.
20. Sella la masa para que la mantequilla esté bien encerrada.
21. Extiende la masa en un rectángulo tres veces más largo que ancho, luego pliega la masa en tres, como una carta.
22. Este es un pliegue simple.
23. A continuación, puedes continuar con el pliegue doble o dejar reposar la masa en el refrigerador durante unos 30 minutos (por supuesto, después de envolverla en film).
24. Gira la masa un cuarto de vuelta, de modo que el pliegue quede a la derecha.
25. Extiende nuevamente, esta vez en un rectángulo cuatro veces más largo que ancho, luego pliega una pequeña parte de la masa hacia arriba.
26. Pliega luego la masa hacia abajo, de modo que las dos partes se encuentren.
27. Pliega la masa en dos, luego envuélvela en film y colócala en el refrigerador durante 30 minutos.
28. Estira la masa a un grosor de 3 a 4 mm en un gran rectángulo en el que puedes cortar de 12 a 14 rectángulos de 8 a 10 cm de ancho y aproximadamente 25 cm de largo.
29. Recorta los bordes para obtener un rectángulo perfecto (si la masa está demasiado elástica y se encoge, refrigérala unos minutos antes de continuar).
30. Corta los rectángulos en la masa: Extiende un poco de puré de pistacho en un extremo y luego cubre con un palito de inspiración frambuesa.
31. Pliega la masa, luego añade un segundo palito de inspiración frambuesa y nuevamente puré de pistacho.
32. Termina de enrollar los panes, luego colócalos en una bandeja cubierta de papel pergamino y barnízalos con huevo usando un pincel, poniendo solo una capa muy fina (para evitar que se sequen durante el levado) y evitando que toque el hojaldrado.
33. Deja que los panes leaven durante aproximadamente 1h30, deben haber crecido bien (el tiempo de levado depende obviamente de la temperatura ambiente).
34. Aplica una segunda capa de barniz sobre los croissants, siempre evitando que toque el hojaldrado.
35. Hornea en el horno precalentado a 180°C en modo de convección durante 15 a 20 minutos.
36. Retira los panes y colócalos sobre una rejilla y déjalos reposar durante unos 30 minutos antes de decorarlos: para eso, extiende una fina capa de puré de pistacho sobre los panes y luego ralla un poco de inspiración frambuesa encima.
37. Luego, no te queda más que cortarlos, admirar el hojaldrado y sobre todo, ¡disfrutarlos!