

Pastel 100% pistacho

Ingrédients

- 75g de mantequilla pomada
- 110g de pasta de pistacho
- 100g de azúcar
- 3 huevos
- 150g de harina
- 6g de levadura química
- 35g de crema líquida entera
- 50g de pistachos picados
- 80g de chocolate blanco
- 40g de crema líquida entera
- 27g de pasta de pistacho
- 200g de chocolate blanco
- 20g de aceite de semilla de uva

Préparation

1. Incluso si ya hay una receta de pastel todo pistacho en mi libro, así como varias recetas que lo contienen por aquí, tuve ganas de hacer un pastel 100% pistacho con inserto y glaseado también de pistacho.
2. La receta es muy simple, perfecta para una buena merienda Material: Molde para pastel con inserto Mangas pasteleras Ingredientes: Utilicé la pasta de pistacho, los pistachos enteros y los pistachos picados de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
3. Utilicé los chocolates Ivoire de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar y la pasta de pistacho.
5. Añade después los huevos uno a uno, mezclando bien después de cada adición.
6. Incorpora después la harina y la levadura tamizada, luego termina con la crema y los pistachos picados.
7. Vierte la masa en un molde con inserto enmantecado y enharinado, o forrado con papel para hornear, luego hornea en el horno precalentado a 160°C durante aproximadamente 1 hora (verifica la cocción con la punta de un cuchillo).
8. Deja enfriar unos minutos luego desmolda y deja enfriar completamente sobre una rejilla (si no tienes prisa, puedes dejar enfriar envuelto en film plástico, conservará mejor su humedad y su esponjosidad).
9. Derrite el chocolate blanco.
10. Calienta la crema líquida, luego viértela en varias veces sobre el chocolate, mezclando bien para obtener una ganache lisa y brillante.
11. Añade la pasta de pistacho, mezcla con una batidora de mano y deja cristalizar.
12. Cuando la ganache tenga una textura de crema para untar, y el pastel se haya enfriado, coloca la ganache en una manga pastelera y rellena el pastel.
13. Derrite suavemente el chocolate, añade el aceite y la pasta de pistacho.
14. Vierte el glaseado sobre el pastel colocado en una rejilla, luego decora con algunos pistachos.
15. Deja cristalizar y ¡disfruta!