

Rollitos de pistacho y chocolate

Ingrédients

- 250g de harina de fuerza
- 250g de harina T55
- 10g de sal
- 60g de azúcar
- 12g de leche en polvo
- 20g de levadura fresca
- 50g de mantequilla
- 260g de agua
- 250g de mantequilla de hojaldre
- 400g de leche entera
- 60g de yemas de huevo (3 a 4 yemas)
- 75g de azúcar granulada
- 40g de maicena
- 60g de puré de pistacho
- 120g de chispas de chocolate negro
- 1 huevo para el glaseado

Préparation

1. Hacía tiempo que no publicaba una receta de bollería... ¡Así que aquí va!
2. Se trata de bollería al estilo de caracolas de pasas, pero en versión pistacho y chocolate.
3. Por supuesto, la receta básica es la misma, por lo que pueden reemplazar el pistacho por vainilla y las chispas de chocolate por pasas para obtener la versión tradicional.
4. Coloque el agua en el fondo del bol de la batidora equipada con el gancho.
5. Agregue la levadura desmenuzada, luego la leche en polvo y mezcle.
6. Cubra con las dos harinas, y luego coloque, en tres montones separados, la sal, el azúcar y la mantequilla.
7. Mezcle a baja velocidad durante unos 5 a 10 minutos para obtener una masa bien homogénea y no pegajosa.
8. Pase la masa sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada, extienda la masa, luego dóblela y forme una bola.
9. Cubra la masa con film y déjela a temperatura ambiente durante 30 minutos.
10. Ponga la masa de nuevo en la superficie de trabajo ligeramente enharinada, luego desgasifíquela (expulse el gas acumulado durante la primera fermentación presionando la masa).
11. Como la primera vez, extiéndala, luego dóblela y forme una bola.
12. Aplane ligeramente la masa, cúbrala con film y colóquela en el refrigerador durante un mínimo de 30 minutos (si es necesario, puede mantenerla refrigerada durante algunas horas).
13. Mientras tanto, prepare la crema pastelera.
14. Alrededor de un cuarto de hora antes de comenzar el laminado, saque la mantequilla de hojaldre del refrigerador y trabájela golpeándola con un rodillo, luego darle una consistencia elástica pero no pomada.
15. Enciérrela en un pequeño rectángulo de papel pergamino (aproximadamente 15*20cm máximo) y extiéndala para darle forma rectangular.
16. Póngala en frío unos minutos con la masa para que estén a la misma temperatura.
17. Luego, extienda la masa en un rectángulo de aproximadamente la misma anchura y dos veces más largo que el rectángulo de mantequilla.

18. Coloque la mantequilla en el centro de la masa, y ciérrela presionando bien para no dejar más aire entre la masa y la mantequilla.
19. Suelde la masa para que la mantequilla esté bien encerrada.
20. Extienda la masa en un rectángulo tres veces más largo que ancho, luego doble la masa en tres, como una cartera.
21. Este es un pliegue simple.
22. Luego, pueden proceder con el pliegue doble o dejar reposar la masa en el refrigerador durante unos 30 minutos (después de cubrirla con film).
23. Gire la masa un cuarto de vuelta, de manera que el pliegue quede a la derecha.
24. Extienda nuevamente, esta vez en un rectángulo cuatro veces más largo que ancho, luego doble una pequeña parte de la masa hacia arriba.
25. Luego doble la masa hacia abajo, de manera que las dos partes se encuentren.
26. Luego, doble la masa en dos, cúbrala con film y colóquela en el refrigerador durante 30 minutos.
27. Extienda la masa a un grosor de 3 a 4mm en un gran rectángulo de 40x50cm.
28. Corte los bordes para obtener un rectángulo perfecto (si la masa es demasiado elástica y se retrae, vuelva a colocarla en frío unos minutos antes de continuar).
29. Crema pastelera: de leche entera de yemas de huevo (3 a 4 yemas) de azúcar granulada de maicena de puré de pistacho Caliente la leche.
30. Bata las yemas de huevo con el azúcar y la maicena.
31. Luego, vierta la mitad de la leche caliente sobre la mezcla batiendo, y vuelva a poner todo en la cacerola.
32. Cocine a fuego medio revolviendo constantemente hasta que la crema espese.
33. Fuera del fuego, agregue el puré de pistacho, luego vierta en un plato, cubra con film en contacto, y deje enfriar completamente.
34. Montaje y cocción: de chispas de chocolate negro 1 huevo para el glaseado Extienda la crema pastelera sobre la masa de croissant, dejando unos 3 a 4cm sin crema en un lado pequeño para poder sellar la masa.
35. La capa de crema pastelera no debe ser demasiado gruesa.
36. Coloque las chispas de chocolate sobre la crema.
37. Con un pincel, extienda un poco de agua sobre la banda de masa sin crema para poder sellar correctamente.
38. Enrolle la masa para obtener un rollo de aproximadamente 40cm de longitud, presionando bien al final para que los rollos no se desprendan durante la cocción.
39. Coloque el rollo en el congelador durante unos 15 minutos para poder cortarlo más fácilmente.
40. Luego, con un cuchillo grande, corte el rollo en dos, luego cada parte nuevamente en dos y así sucesivamente hasta tener 16 rollos de aproximadamente 2.
41. 5cm de ancho.
42. Coloque los rollos en una bandeja cubierta con papel pergamino.
43. Píntelos una primera vez con huevo batido, luego deje que crezcan durante aproximadamente 1h30 (más o menos según la temperatura).
44. Píntelos una segunda vez, luego hornéelos en el horno precalentado a 200°C durante aproximadamente 15 minutos.
45. ¡Y listo, sus panes están listos!