

100% pistaasipuun kääretorttu

Ingrédients

- 30 cm:n joulukakulle:
- 2g liivatetta
- 25g sokeria
- 45g kananmunankeltuaisia
- 160g 30 tai 35% rasvaa sisältävää kermää
- 80g pistaasipyreetä
- 100g voita
- 100g kananmunanvalkuaisia
- 100g tomusokeria
- 70g pistaasijauhetta
- 30g jauhoja
- 20g hakattuja pistaaseja
- 60g valkoista suklaata
- 40g ohuita kreppilevyjä
- 80g täyskermaa
- 34g kananmunankeltuaisia (noin 2 keltuaista)
- 30g sokeria
- 4g liivatetta
- 100g pistaasipyreetä
- 150g täyskermaa vaahdotettuna
- 150g täyskermaa
- 15g tomusokeria
- 1 ruokalusikallinen pistaasipyreetä

Préparation

1. Countdown on, joulukuukuu tulee todella nopeasti ja tässä on vuoden ensimmäinen joulukakkuohje, 100% pistaasilla.
2. Se koostuu pistaasifinancierista, pistaasikrokantista, pistaasikreemistä, pistaasivaahdosta, pistaasikermasta ja lopuksi hakatuista pistaaseista, lyhyesti sanottuna pistaasin eri muodoista!
3. Kuten aina joulukakkuohjeiden kanssa, voit helposti järjestää asiat useammalle päivälle, sillä kreemi ja keksi + krokantti voidaan tehdä eri päivinä ja säilyttää pakastimessa, ja sama tietysti koko kakulle, kun vahto on valmis
Tarvikkeet: Reikälevy Joulukakkuvuoka de Buyer Insert joulukakkuvuoka de Buyer (Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen vuokien kanssa, muista käyttää rhodoid- tai kitarapaperia helpottamaan irrottamista).
4. Ainekset: Käytin pistaasia & pistaasipyreetä Koro: koodi ILETAITUNGATEAU 5% alennukseen koko sivustolta (ei affiliate).
5. Käytin Valrhona-ivori-suklaata Valrhona: koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennukseen koko sivustolta (affiliate).
6. Valmistusaika: 1h15 + 15 minuuttia paistoaikaa + pakastamisen / sulattamisen aika 30 cm:n joulukakulle:
Pistaasikreemilisiä: liivatetta sokeria kananmunankeltuaisia 30 tai 35% rasvaa sisältävää kermää pistaasipyreetä Laita liivate rehydraatioon kylmään veteen.
7. Vatkaa kananmunankeltuaiset sokerin kanssa.
8. Kuumenna kerma pistaasipyreen kanssa ja kaada se sitten munien päälle.
9. Kaada kaikki takaisin kattilaan ja kypsennä miedolla lämmöllä jatkuvasti sekoittaen, kunnes lämpötila saavuttaa 85°C.
10. Poista liedeltä ja lisää puristettu liivate.
11. Kaada muottiin ja laita pakastimeen, kunnes se on täysin jähmettynyt.

12. Pistaasifinancier: voita kananmunanvalkuaisia tomusokeria pistaasijauhetta jauhoja Ripaus suolaa hakattuja pistaaseja Sulata voi, kunnes se muuttuu "pähkinäiseksi" (ota pois liedeltä, kun se lakkaa kuplimasta ja saa kultaisen värin).
13. Anna sen jäähtyä.
14. Sekoita kananmunanvalkuaiset tomusokerin ja pistaasijauheen kanssa, lisää sitten suola ja jauhot.
15. Lisää sitten lämmitetty voi ja hakatut pistaasit.
16. Kaada muottiin ja paista esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa noin 15 minuuttia.
17. Pistaasikrokantti: pistaasipyreetä valkoista suklaata ohuita kreppilevyjä Sulata valkoinen suklaa, lisää sitten pistaasipyree ja lopuksi murennetut kreppilevyt.
18. Levitä seos leikattuun financieriin oikean kokoiseksi, ja laita kaikki pakastimeen.
19. Pistaasivahto: täysmaitoa täyskermää kananmunankeltuaisia (noin 2 keltuaista) sokeria liivatetta pistaasipyreetä täyskermää vaahdotettuna Rehydraatio liivate kylmässä vedessä.
20. Kuumenna maito kerma.
21. Vatkaa kananmunankeltuaiset sokerin kanssa, kaada sitten kuumat nesteet päälle.
22. Kaada kaikki takaisin kattilaan ja kypsennä kunnes se on 83°C.
23. Poista liedeltä, lisää rehydraatioon ja puristettuun liivateen, sitten pistaasipyree.
24. Peitä kerma ja anna jäähtyä 35°C:seen.
25. Kun kermakastike on oikeassa lämpötilassa, lisää siihen iso ruokalusikallinen vaahtoa sekoittaen hyvin, sitten loput vaahdosta varovasti spatulalla.
26. Kokoaminen: Kun vaahto on valmis, siirry heti kokoamiseen.
27. Kaada puolet vaahdosta joulukakkuvuoan pohjalle, lisää sitten pakastettu kreemilisiä.
28. Peitä lopulla vaahdolla, lisää sitten keksi & krokantti lopuksi.
29. Viimeistelyt: täyskermää tomusokeria 1 ruokalusikallinen pistaasipyreetä Hakattuja pistaaseja Irrota joulukakku ja anna sen sulaa jääkaapissa vähintään 6 tuntia.
30. Vaahdota kerma, lisää sitten tomusokeri ja pistaasipyree.
31. Levitä vaahto hienosti joulukakun päälle, ja koristele hakatuilla pistaaseilla.
32. Lopuksi, nauti!