

100% piztácia fatörzs

Ingrédients

- 30 cm-es gesztenyéhez:
- 2g zselatin
- 25g cukor
- 45g tojássárgája
- 160g 30 vagy 35%-os tejszín
- 80g piztáciapüre
- 100g vaj
- 100g tojásfehérje
- 100g porcukor
- 70g piztáciapor
- 30g liszt
- 20g apróra vágott piztácia
- 60g fehér csokoládé
- 40g ropogós palacsinta
- 80g teljes tejszín
- 34g tojássárgája (kb. 2 tojássárgája)
- 30g cukor
- 4g zselatin
- 100g piztáciapüre
- 150g tejszín, amelyet felverték tejszínhabbá
- 150g teljes tejszín
- 15g porcukor
- 1 ev kanál piztáciapüre

Préparation

1. Elindult a visszaszámlálás, Karácsony nagyon gyorsan közeledik, így itt az év els gesztenyés receptje, egy 100%-os piztáciás gesztenye.
2. Ez egy piztáciás financierből, piztáciás ropogósból, piztáciás krémből, piztáciás habból, piztáciás tejszínhabból és végül apróra vágott piztáciából áll, röviden, a piztácia minden formájának variációja!
3. Mint mindig a gesztenyés recepteknél, könnyen szervezheti a munkát több napra, mivel a krém és a sütemény + ropogós különböz napokon is elkészíthet és a fagyasztoóban tárolható, és természetesen a teljes gesztenye is, miután a hab elkészült. Eszközök: Lyukacsos tálca Gesztenye forma de Buyer Gesztenye betét forma de Buyer (Rozsdamentes acél formák esetén érdemes használni rhodoid lapokat vagy gitárpapírt a könnyebb kiborításhoz).
4. Hozzávalók: Használj piztáciát és piztáciapürét Koro: ILETAITUNGATEAU kód a teljes oldalon 5% kedvezményért (nem affiliate).
5. Használj Valrhona fehér csokoládét Valrhona: ILETAITUNGATEAU kód a teljes oldalon 20% kedvezményért (affiliate).
6. Elkészítési idő : 1 óra 15 perc + 15 perc sütés + fagyasztási / kiolvasztási idő 30 cm-es gesztenyéhez:
Piztáciás krém betét: zselatin cukor tojássárgája 30 vagy 35%-os tejszín piztáciapüre Áztassa a zselatint hideg vízben egy tálban.
7. Verje fel a tojássárgáját a cukorral.
8. Melegítse fel a tejszínt a piztáciapürével, majd öntse a tojásokra.
9. Öntse vissza az egészet a lábasba, és alacsony hőfokon folyamatosan kevergetve főzze, amíg el nem éri a 85°C-ot.
10. A tiszta levele adja hozzá a kinyomkodott zselatint.

11. Öntse a betét formába, és helyezze a fagyasztóba, amíg teljesen meg nem szilárdul.
12. Pisztáciás financier: vaj tojásfehérje porcukor pisztáciapor liszt Egy csipet só apróra vágott pisztácia Olvassza meg a vaját, amíg „dió” szín nem lesz (vegye le a tűről, amikor abbahagyja a süstetést és aranyszíné válik).
13. Hagyja kihűlni.
14. Keverje össze a tojásfehérjét a porcukorral és a pisztáciaporral, majd adja hozzá a sót és a lisztet.
15. Ezután adja hozzá a langyos vaját és az apróra vágott pisztáciát.
16. Öntse a formába, és süsse el melegített 180°C-os sütőben körülbelül 15 percig.
17. Pisztáciás ropogós: pisztáciapüré fehér csokoládé ropogós palacsinta Olvassza meg a fehér csokoládét, majd adja hozzá a pisztáciapürét és végül a morzsolt ropogós palacsintát.
18. Terítse el a keveréket a megfelelő méretre vágott financierre, majd helyezze az egészet a fagyasztóba.
19. Pisztáciás hab: teljes tej teljes tejszín tojássárgája (kb. 2 tojássárgája) cukor zselatin pisztáciapüré tejszín, amelyet felverték tejszínhabbá Áztassa a zselatint hideg vízben.
21. Melegítse fel a tejet a tejszínnel.
22. Verje fel a tojássárgáját a cukorral, majd öntse a meleg folyadékokat a tojássárgájára.
23. Öntse vissza az egészet a lábasba, és főzze, amíg el nem éri a 83°C-ot.
24. A tűről levéve adja hozzá a rehidratált és kinyomkodott zselatint, majd a pisztáciapürét.
25. Fóliázza le a krémet, és hagyja kihűlni 35°C-ra.
26. Amikor a krém a megfelelő hőmérsékletre hűlt, keverjen bele egy nagy evőkanál tejszínhabot, majd óvatosan adja hozzá a maradék tejszínhabot spatulával.
27. Összeállítás: Amikor a hab kész, azonnal kezdje el az összeállítást.
28. Öntse a hab felét a gesztenye forma aljára, majd adja hozzá a fagyasztott krém betétet.
29. Fedje le a maradék habbal, majd adja hozzá a süteményt és a ropogósságot a befejezéshez.
30. Befejezés: teljes tejszín porcukor 1 evőkanál pisztáciapüré Apróra vágott pisztácia Borítsa ki a gesztenyét, és hagyja kiolvadni a habban legalább 6 órán át.
31. Verje fel a tejszínt tejszínhabbá, majd adja hozzá a porcukrot és a pisztáciapürét.
32. Vékonyan terítse el a tejszínhabot a gesztenyén, majd díszítse apróra vágott pisztáciával.
33. Végül élvezze!