

Log 100% pistachio

Ingrédients

- 2g gelatin
- 25g gula
- 45g kuning telur
- 160g krim cair 30 atau 35% lemak
- 80g purée pistachio
- 100g mentega
- 100g putih telur
- 100g gula halus
- 70g tepung pistachio
- 30g tepung
- 20g pistachio cincang
- 60g cokelat putih ivoire
- 40g keripik dentelle
- 80g krim cair penuh
- 34g kuning telur (sekitar 2 kuning)
- 30g gula
- 4g gelatin
- 100g purée pistachio
- 150g krim cair penuh yang dikocok menjadi chantilly
- 150g krim cair penuh
- 15g gula halus
- 1 sendok makan purée pistachio

Préparation

1. Hitung mundur telah dimulai, Natal akan segera tiba dan inilah resep pertama kue log tahun ini, kue log 100% pistachio.
2. Ini terdiri dari financier pistachio, croustillant pistachio, crèmeux pistachio, mousse pistachio, chantilly pistachio dan akhirnya pistachio cincang, singkatnya, variasi pistachio dalam segala bentuknya!
3. Seperti biasa dengan resep kue log, Anda dapat dengan mudah mengatur diri Anda dalam beberapa hari karena crèmeux dan biskuit + croustillant dapat dibuat pada hari yang berbeda dan disimpan di dalam freezer, dan sama halnya tentu saja untuk kue log utuh setelah mousse selesai. Peralatan : Piring berlubang Cetakan kue log de Buyer Cetakan insert kue log de Buyer (Dengan cetakan stainless steel, ingatlah untuk menggunakan lembaran rhodoid atau kertas gitar untuk memudahkan pengeluaran).
4. Bahan-bahan : Saya menggunakan pistachio & purée pistachio Koro : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
5. Saya menggunakan cokelat Ivoire dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).
6. Waktu persiapan : 1h15 + 15 menit memasak + waktu pembekuan / pencairan Untuk kue log 30cm : Insert crèmeux pistache : gelatin gula kuning telur krim cair 30 atau 35% lemak purée pistachio Rendam gelatin dalam mangkuk berisi air dingin.
7. Kocok kuning telur dengan gula.
8. Panaskan krim cair dengan purée pistachio, lalu tuangkan ke atas telur.
9. Tuangkan semuanya kembali ke dalam panci dan masak dengan api kecil sambil terus diaduk hingga mencapai suhu 85°C.
10. Angkat dari api, tambahkan gelatin yang sudah diperas.

11. Tuangkan ke dalam cetakan insert dan tempatkan di dalam freezer hingga mengeras sepenuhnya.
12. Financier pistache : mentega putih telur gula halus tepung pistachio tepung Sejumptut garam pistachio cincang Lelehkan mentega hingga berwarna "kacang" (angkat dari api saat berhenti berbuih dan berwarna keemasan).
13. Biarkan dingin.
14. Campurkan putih telur dengan gula halus dan tepung pistachio, lalu tambahkan garam dan tepung.
15. Kemudian tambahkan mentega yang sudah hangat dan pistachio cincang.
16. Tuangkan ke dalam cetakan Anda dan panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama sekitar 15 menit.
17. Croustillant pistache ivoire : purée pistachio cokelat putih ivoire keripik dentelle Lelehkan cokelat putih, lalu tambahkan purée pistachio dan terakhir keripik dentelle yang dihancurkan.
18. Oleskan campuran di atas financier yang sudah dipotong sesuai ukuran, lalu tempatkan semuanya di dalam freezer.
19. Mousse pistache : susu penuh krim cair penuh kuning telur (sekitar 2 kuning) gula gelatin purée pistachio krim cair penuh yang dikocok menjadi chantilly Rendam gelatin dalam air dingin.
20. Panaskan susu dengan krim.
21. Kocok kuning telur dengan gula, lalu tuangkan cairan panas di atasnya.
22. Tuangkan semuanya kembali ke dalam panci dan masak hingga mengental, hingga 83°C.
23. Angkat dari api, tambahkan gelatin yang sudah direndam dan diperas, lalu purée pistachio.
24. Tutup krim dan biarkan dingin hingga 35°C.
25. Ketika krim Inggris sudah pada suhu yang tepat, masukkan satu sendok besar chantilly sambil diaduk dengan baik, lalu sisa chantilly dengan lembut menggunakan spatula.
26. Peny : Ketika mousse sudah siap, segera lanjutkan ke peny .
27. Tuangkan setengah mousse ke dasar cetakan kue log, lalu tambahkan insert crémeux yang sudah dibekukan.
28. Tutup dengan sisa mousse, lalu tambahkan biskuit & croustillant untuk menyelesaikan.
29. Penyelesaian : krim cair penuh gula halus 1 sendok makan purée pistachio Pistachio cincang Keluarkan kue log Anda dan biarkan mencair di lemari es minimal 6 jam.
30. Kocok krim cair menjadi chantilly, lalu tambahkan gula halus dan purée pistachio.
31. Oleskan chantilly secara merata di atas kue log, lalu hias dengan pistachio cincang.
32. Akhirnya, nikmati!