

Marmer Kue Pistachio (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 65g mentega lembut
- 110g gula (gula pasir, gula kelapa, muscovado... yang Anda inginkan! Saya menggunakan setengah gula pasir dan setengah muscovado)
- tergantung gula yang Anda pilih, marmer Anda akan lebih atau kurang terlihat (dengan muscovado, adonan sangat berwarna dan kurang membedakan dari adonan pistachio)
- 80g telur utuh
- 110g tepung terigu T45
- 4g baking powder
- 30g susu cair penuh
- 75g telur utuh
- 90g gula pasir
- 1 sejumput garam
- 70g tepung terigu T45
- 3g baking powder
- 10g bubuk pistachio
- 40g krim cair penuh
- 80g pasta pistachio
- 30g mentega hazelnut (sekitar 45 hingga 50g mentega)
- 150g krim cair penuh
- 200g cokelat putih (Valrhona ivoire)
- 4g gelatin 200 bloom

Préparation

1. Resep hari ini, cake marmer pistachio yang dibagikan oleh Nicolas Paciello di akun Instagram-nya kemarin.
2. Ini adalah cake marmer yang sangat sederhana: adonan biasa atau vanila dan adonan pistachio, tapi keunikannya terletak pada lapisan glasir marmer ala millefeuille.
3. Tentu saja Anda bisa menghilangkan lapisan glasir dan memakan cakenya begitu saja, terutama karena itu memungkinkan Anda untuk menyimpan cake utuh tanpa memotong bagian atasnya.
4. Saya akui bahwa saya lebih suka cake yang bempér, tetapi saya membuat pengecualian kali ini untuk mencoba glasir marmer.
5. Hasilnya sangat cantik secara visual dan dapat disesuaikan dengan rasa cake yang Anda inginkan (merah muda untuk raspberry, coklat untuk hazelnut).
6.).
7. Akhirnya, jika Anda ingin membuat glasir tanpa memotong cake, Anda dapat membuat resep ganache yang sama dan mengharumnya sepenuhnya dengan purée pistachio, Anda akan mendapatkan cake yang sepenuhnya hijau dan bempér ;-). Waktu persiapan: 30 menit untuk cake + 45 menit waktu pemanggangan + 30 menit dan setidaknya 4 jam pendinginan untuk glasir. Untuk cake sepanjang 20cm: Jika bisa, keluarkan semua bahan dari lemari es beberapa jam sebelum mulai membuat cake agar berada pada suhu ruang.
8. Adonan cake biasa/vanila: mentega lembut gula (gula pasir, gula kelapa, muscovado.
9. yang Anda inginkan!
10. Anda menggunakannya, dengan spatula.
11. Tambahkan telur, aduk dengan whisk, lalu masukkan tepung dan baking powder yang sudah dicampur sebelumnya.
12. Terakhir tambahkan susu, lalu sisihkan adonan hingga perakitan.

13. Mulailah dengan menyiapkan mentega hazelnut: masukkan ke dalam panci, dan masak dengan api kecil/ sedang hingga berhenti berderak (harus beraroma harum dan berwarna kuning keemasan); pastikan untuk mengawasinya, bisa dengan cepat terbakar.
14. Begitu siap, tuang ke dalam wadah dingin untuk menghentikan memasak.
15. Biarkan dingin, dan jangan lupa untuk menimbang jumlah pastinya sebelum menggunakannya dalam adonan.
16. Campur telur dengan gula.
17. Tambahkan tepung, baking powder, dan garam yang sudah dicampur sebelumnya.
18. Masukkan kemudian bubuk pistachio, lalu krim cair dan pasta pistachio.
19. Terakhir tambahkan mentega hazelnut yang sedikit dingin.
20. Memasak: Panaskan oven hingga 200°C.
21. Olesi dan taburi dengan tepung, atau lapisi dengan kertas roti loyang cake Anda.
22. Tuang sekitar 1/3 dari adonan cake biasa di dasar loyang, lalu selang-seling keduanya dengan menuangkannya (atau masukkan ke dalam kantong kue) di tengah-tengah loyang.
23. Masukkan garis tipis mentega di tengah adonan, lalu panggang dengan menurunkan suhu ke 150°C.
24. Panggang selama sekitar 45 menit (periksa dengan tusuk gigi).
25. Jika Anda tidak menaruh garis mentega di tengah cake Anda, Anda dapat "memotong" bagian tengah cake setelah 15 menit memasak untuk membantu perkembangan cake yang lebih merata.
26. Setelah dikeluarkan dari oven, keluarkan dari loyang lalu biarkan dingin.
27. Anda dapat memakannya begitu saja, akan sudah sangat enak, atau mencoba glasir di bawah ini.
28. Rendam lembar gelatin dalam mangkuk besar berisi air dingin.
29. Panaskan krim kental, kemudian masukkan lembar gelatin yang telah direhidrasi dan diperas.
30. Tuang krim panas di atas cokelat putih yang telah dilelehkan atau dicincang, dan aduk rata untuk mendapatkan ganache yang homogen.
31. Ambil sedikit ganache, dan campur dengan pasta pistachio.
32. Tutup kedua ganache dengan plastik dan dinginkan selama beberapa jam.
33. Potong "topi" dari cake supaya rata, lalu balikkan di atas rak.
34. Kemudian, panaskan ganache dengan sangat sedikit supaya lembut tapi tidak terlalu panas (sekitar 30-35°C).
35. Masukkan ganache pistachio ke dalam kantong kue atau cone.
36. Tuangkan ganache biasa di atas cake.
37. Buat garis-garis tegak lurus terhadap cake, dengan jarak sekitar 1 cm antara garis.
38. Buat marmer dengan menggunakan pisau: satu potongan di tengah cake, lalu aris di setiap sisi dengan cara berlawanan.
39. Gambar lebih berbicara daripada kata-kata, berikut adalah sebuah video glasir: Ratakan sisi dengan spatula dan tutupi dengan pistachio cincang.