

# Kue Pistachio & Stroberi

## Ingrédients

- 110g gula
- 110g mentega lembut
- 150g tepung
- 7g ragi
- 50g mentega lembut
- 40g pasta pistachio
- 80g gula bubuk
- 100g bubuk pistachio
- 10g maizena
- 80g telur
- 30g pistachio
- 70g stroberi segar
- 200g krim kental
- 25g gula bubuk
- 30g pasta pistachio
- 125g stroberi yang dipotong dadu kecil

## Préparation

1. Musim stroberi telah benar-benar dimulai beberapa minggu yang lalu, dan saya bertekad untuk menikmatinya setiap tahun!
2. Ini adalah salah satu buah favorit saya, jika bukan yang paling favorit, jadi Anda akan melihat banyak resep yang melibatkan stroberi.
3. Saya mulai dengan kombinasi yang sangat terkenal dan lezat, tentu saja dengan pistachio.
4. Kue yang sangat sederhana dan lezat, terdiri dari kue sablé breton, krim pistachio & stroberi, brunoise stroberi, dan krim chantilly pistachio.
5. Peralatan: Lingkaran 20cm Lingkaran 8cm Gilingan adonan kue Loyang berlubang Sduit bergigi Sduit 12mm Bahan : Saya menggunakan pasta pistachio Koro : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (kode tidak terafiliasi).
6. Sablé breton: 3 kuning telur gula mentega lembut tepung ragi Kocok kuning telur dengan gula, lalu tambahkan mentega lembut.
7. Selesaikan dengan menambahkan tepung dan ragi.
8. Bentuk menjadi bola, tekan, bungkus dan masukkan ke dalam lemari es selama minimal 1 jam.
9. Kemudian, taruh adonan di antara dua lembar kertas roti dan gelas hingga bisa dipanggang dalam lingkaran dengan diameter 20cm, dengan lingkaran berdiameter 8cm di tengah.
10. Panggang sablé dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 12 menit.
11. Krim pistachio: mentega lembut pasta pistachio gula bubuk bubuk pistachio maizena telur pistachio stroberi segar Campurkan mentega dengan pasta pistachio, gula bubuk, bubuk pistachio, dan maizena.
12. Saat campuran sudah kali sekali, tambahkan telur lalu pistachio utuh dan stroberi yang sudah dipotong dadu.
13. Tuangkan krim pistachio ke atas sablé yang telah dipanggang sebelumnya, kemudian panggang lagi pada suhu 180°C selama 15 hingga 20 menit.
14. Lepaskan dari cetakan, lalu biarkan dingin.

15. Krim Chantilly pistachio & stroberi: krim kental gula bubuk pasta pistachio stroberi yang dipotong dadu kecil Kocok krim kental dengan gula bubuk.
16. Ketika sudah bertekstur krim chantilly, tambahkan pasta pistachio dan kocok lagi beberapa detik.
17. Oleskan lapisan tipis krim chantilly di atas kue.
18. Kemudian, spuit dua garis krim chantilly di dalam dan di luar kue sedemikian rupa sehingga potongan-potongan stroberi dapat ditempatkan di tengah.
19. Tutup stroberi dengan menyemprotkan sisa krim chantilly di atasnya.
20. Dekorasi : Beberapa stroberi Beberapa pistachio Hiasi dengan beberapa irisan stroberi dan pistachio utuh, lalu nikmatilah!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)