

Kue sandwich pistachio & cokelat

Ingrédients

- 230g beurre Charentes-Poitou AOP tawar
- 220g gula muscovado atau vergeoise
- 230g gula pasir
- 2 telur besar
- 2 sendok teh ekstrak vanila
- 390g tepung T55
- 1 sendok teh baking powder
- 1 cubit garam
- 300g chocochip cokelat hitam
- 150g pistachio utuh
- 1 telur
- 60g gula
- 35g maizena
- 125g susu
- 120g krim
- 25g beurre (1)
- 75g pasta pistachio
- 100g beurre (2)

Préparation

1. Beberapa minggu yang lalu, beurre Charentes Poitou AOP menghubungi saya untuk membuat resep dalam rangka perayaan Hari Ayah.
2. Jadi, saya memutuskan untuk membuat resep dengan aroma yang sangat disukai oleh ayah saya: cookie sandwich cokelat hitam dan pistachio.
3. Ini adalah resep yang cukup mudah dan tidak memerlukan banyak peralatan, dan pasti akan menjadi favorit di meja Anda pada hari Minggu!
4. Untuk cookie sandwich ini, saya menggunakan beurre AOP Grand Fermage untuk cookie yang renyah dan lembut serta krim mousseline yang lembut.
5. Campurkan beurre dengan gula.
6. Tambahkan telur dan vanila.
7. Masukkan tepung, baking powder, dan garam, dan aduk rata hingga adonan homogen.
8. Terakhir, tambahkan chocochip dan pistachio.
9. Bentuk adonan menjadi bola-bola seberat , letakkan di atas loyang yang dilapisi kertas baking dan masukkan ke dalam freezer selama minimal 30 menit (Anda bisa membiarkannya selama beberapa jam atau hari).
10. Panaskan oven hingga 175°C, letakkan bola-bola adonan cookie di atas loyang yang dilapisi kertas baking dengan jarak yang cukup (cookie akan mengembang saat dipanggang).
11. Panggang cookie selama 13 menit.
12. Setelah keluar dari oven, biarkan mendingin di atas loyang.
13. Campur susu dan krim dalam panci, dan didihkan.
14. Sementara itu, kocok telur dengan gula dan maizena.
15. Tuangkan setengah campuran susu/krim ke atasnya sambil terus diaduk, lalu tuangkan semuanya kembali ke dalam panci.

16. Masak dengan api sedang sambil terus mengocok, hingga krim mengental.
17. Angkat dari api, tambahkan beurre (1) yang sudah dipotong kecil-kecil dan pasta pistachio.
18. Ketika krim sudah homogen, bungkus dengan plastik wrap dan masukkan ke dalam kulkas hingga dingin.
19. Saat sudah dingin, kocok beurre (2) hingga lembut, lalu tambahkan sedikit demi sedikit krim pistachio.
20. Terus kocok selama beberapa menit hingga mendapatkan krim yang halus dan lembut.
21. Letakkan satu sendok krim di atas setengah cookie, tambahkan beberapa chocochip atau mutiara renyah, lalu tutup dengan setengah cookie yang lain.
22. Jika Anda menyiapkannya sebelumnya, ingatlah untuk mengeluarkan cookie sandwich dari kulkas 15 hingga 30 menit sebelum disantap.
23. Selamat menikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com