

# Kue gulung pistachio & bunga jeruk

## Ingrédients

- 200g coklat ivoire
- 290g krim cair dengan 35% lemak
- 15g madu
- 60g puree pistachio
- 2g ekstrak bunga jeruk
- 100g susu penuh
- 100g tepung T55
- 70g mentega
- 70g telur utuh
- 120g kuning telur
- 140g putih telur
- 85g gula
- 30g susu
- 7g ekstrak bunga jeruk
- 130g [praline pistachio](https://www.iletaitungateau.com/articles/21)
- 100g pistachio cincang

## Préparation

1. Seperti setiap tahun, saya menawarkan resep kue gulung yang membutuhkan sedikit peralatan, terutama tanpa cetakan kue gulung atau freezer: kue gulung kali ini dengan aroma pistachio dan bunga jeruk.
2. Keuntungannya adalah resep ini dapat disesuaikan dengan kacang-kacangan (dan kombinasi pilihan Anda): praline pecan dan sirup maple, praline almond dan vanilla, praline hazelnut dan biji tonka.
3. resepnya selalu sama Untuk biskuitnya, saya menggunakan kembali resep biskuit pâte à choux dari Cyril Lignac dalam resepnya kue gulung lemon dan hazelnut.
4. Bahan-bahan: Saya menggunakan coklat Ivoire dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Saya menggunakan pistachio dan puree pistachio dari Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non-afiliasi).
6. Panaskan setengah dari krim hingga mendidih dengan madu, kemudian tuangkan ke atas coklat dan puree pistachio.
7. Aduk dengan spatula atau blender imersi.
8. Tambahkan sisa krim dingin dan bunga jeruk, lalu aduk lagi.
9. Bungkus ganache dengan rapat lalu letakkan di kulkas semalaman.
10. Panaskan susu dan mentega hingga mendidih.
11. Di luar api, tambahkan tepung sekaligus dengan mengaduk menggunakan sendok kayu, lalu kembalikan panci ke api sedang untuk mengeringkan adonan (artinya mengaduknya di atas api selama beberapa menit hingga ada lapisan di dasar panci).
12. Pindahkan adonan ke dalam mangkuk mixer yang dilengkapi dengan pengaduk datar dan nyalakan mixer hingga uap berhenti keluar dari adonan.
13. Jika Anda tidak memiliki mixer, Anda bisa mengaduknya dengan spatula, hanya akan membutuhkan lebih banyak waktu.
14. Tambahkan secara bertahap telur utuh dan kuning telur hingga memiliki adonan yang homogen.
15. Kocok putih telur hingga membentuk puncak, lalu kencangkan dengan gula hingga benar-benar larut.

16. Tambahkan satu sendok meringue ke dalam pâte à choux dengan mengaduk kuat-kuat, lalu masukkan sisanya dengan hati-hati menggunakan spatula.
17. Bagi adonan menjadi dua, dan ratakan setiap bagian di atas loyang yang dilapisi kertas roti atau kertas perkamen.
18. Panggang secara bergantian kedua biskuit dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama 15 hingga 20 menit (perhatikan akhir pemanggangan, biskuit harus tetap lembut agar bisa digulung).
19. Biarkan dingin.
20. Campurkan kedua bahan tersebut, lalu rendam biskuit menggunakan kuas.
21. Kocok ganache hingga memiliki tekstur seperti krim kocok.
22. Oleskan ganache pada masing-masing dari dua biskuit (dengan menyisakan untuk finishing).
23. Kemudian tambahkan titik-titik praline pistachio.
24. Gulung kedua biskuit berturut-turut.
25. Tutupi kue gulung dengan lapisan tipis ganache yang diaduk dengan pistachio, lalu hiasi dengan pistachio cincang (saya juga menyemprotkan sedikit ganache dengan cetakan saint-honoré).
26. Potong ujung-ujungnya untuk hasil yang rapi, lalu nikmati!