

Tartlet pistachio & nasi susu vanilla

Ingrédients

- 60g mentega lembut
- 90g gula halus
- 30g bubuk almond (atau pistachio)
- 1 telur
- 160g tepung T55
- 50g maize starch
- 75g nasi bulat
- 260g susu (saya menggunakan susu almond)
- 1 batang vanilla
- 135g krim cair penuh
- 125g krim cair dikocok menjadi krim kental
- 1 telur
- 40g gula pasir
- 20g bubuk pistachio
- 50g tepung
- 2g baking powder
- 30g mentega cair
- 200g krim
- 1 batang vanilla
- 2,3g gelatin
- 170g coklat Ivoire
- 50g pure pistachio

Préparation

1. Setelah tartlet bunga lada & coklat hitam, inilah versi baru yang lebih bersemi: pistachio & puding nasi vanilla!
2. Resepnya tidak rumit, tetapi memerlukan sedikit kesabaran karena waktu istirahat & pendinginan yang berbeda, namun memungkinkan untuk mengatur dalam beberapa hari. **Perlengkapan:** Cetakan tartlet **Pengocok** **Penggilas adonan** **Lembaran berlubang** **Kantong pipa** **Pipa 12mm** **Bahan-bahan:** Saya menggunakan pure pistachio, bubuk almond & pistachio utuh dari Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
3. Saya menggunakan vanilla Norohy & coklat Ivoire dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).
4. Waktu persiapan: 1h20 + pemasakan dan istirahat (minimal 1 malam) Untuk 6 tartlet: Adonan manis: mentega lembut gula halus bubuk almond (atau pistachio) 1 telur tepung T55 maize starch Campurkan mentega lembut dengan gula halus dan bubuk almond atau hazelnut.
5. Tambahkan telur, campur, lalu selesaikan dengan tepung dan maize starch, jangan terlalu banyak mengaduk adonan.
6. Bentuk menjadi bola, balut dengan plastik, dan masukkan ke dalam kulkas minimal 1 jam 30 menit.
7. Kemudian, giling adonan hingga ketebalan 2mm, potong lingkaran-lingkaran berdiameter 10cm, dan susun di cetakan yang sudah dipoles mentega.
8. Masukkan ke dalam kulkas (atau freezer) minimal 1 jam (jika memungkinkan lebih panjang, dapat ditinggalkan 24 jam tanpa masalah).
9. Kemudian, panggang selama 10 hingga 15 menit dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 170°C, tartlet harus benar-benar kecokelatan saat dikeluarkan dari oven.

10. Jika Anda mau, Anda bisa mengoleskannya dengan sikat dan telur yang sudah dikocok 5 menit sebelum akhir pemanggangan.
11. Puding nasi: Sebagai informasi, saya sedikit memodifikasi resep puding nasi dibandingkan dengan yang Anda lihat di foto untuk mendapatkan hasil yang sedikit lebih lembut dan ringan nasi bulat susu (saya menggunakan susu almond) 1 batang vanila krim cair penuh krim cair dikocok menjadi krim kental
Tuangkan nasi, susu & biji dari batang vanila ke dalam panci.
12. Didihkan, kemudian kecilkan api dan tambahkan krim cair.
13. Lanjutkan memasak hingga nasi matang dan menjadi lembut.
14. Dinginkan sepenuhnya.
15. Pada saat perakitan, kocok krim menjadi krim kental, kemudian tambahkan dengan hati-hati ke dalam puding nasi.
16. Biskuit pistachio: 1 telur gula pasir bubuk pistachio tepung baking powder mentega cair
Lelehkan mentega dan biarkan dingin.
17. Kocok telur dengan gula, kemudian tambahkan bubuk pistachio dan tepung serta baking powder yang telah diayak sebelumnya.
18. Akhirnya, masukkan mentega, kemudian tuangkan adonan ke dalam lingkaran sehingga adonan setebal sekitar 1/2 cm.
19. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 170°C selama sekitar 10 menit, ujung pisau yang ditusukkan harus keluar dalam keadaan kering.
20. Biarkan dingin, lalu potong lingkaran-lingkaran berdiameter 5cm.
21. Namelaka vanila / pistachio: susu krim 1 batang vanila 2, gelatin coklat Ivoire pure pistachio
Rehidrasi gelatin dalam air dingin.
22. Didihkan susu dengan biji dari batang vanila.
23. Tambahkan gelatin yang telah dihidrasi dan diperas.
24. Tuang di atas coklat yang telah dilelehkan.
25. Tambahkan krim dingin dan pure pistachio dan blender dengan mixer rendam untuk mendapatkan krim yang halus.
26. Biarkan mengkristal selama semalam di dalam kulkas.
27. Perakitan: Beberapa pistachio Tuangkan sedikit puding nasi di dasar setiap tartlet.
28. Tambahkan biskuit pistachio, lalu kembali puding nasi hingga permukaan.
29. Tuang namelaka ke dalam kantong pipa yang dilengkapi dengan pipa halus, kemudian semprotkan di atas tartlet.
30. Hias dengan beberapa pistachio, lalu nikmati!