

Roti pistachio & raspberry

Ingrédients

- 250g tepung T55
- 250g tepung gruau
- 10g garam halus
- 60g gula pasir
- 20g ragi biologis
- 260g air
- 12g susu bubuk
- 50g mentega
- 250g mentega adonan

Préparation

1. Resep baru viennoiseries untuk memulai minggu dengan baik, bagaimana menurut kalian?
2. Persis seperti pain au chocolat, tapi versi pistachio & raspberry untuk sedikit variasi Seperti biasa, saya telah merinci resep ini selengkap mungkin agar kalian berani mencoba membuat viennoiserie.
3. Saya menggunakan inspirasi raspberry dari Valrhona yang saya temper agar bisa memotongnya menjadi batang, tetapi kalian juga bisa mengisi roti kalian dengan setengah pistole langsung jika kalian ingin melewati langkah ini!
4. Peralatan: Loyang perforasi Penggiling adonan Bahan-bahan: Saya menggunakan puree pistachio Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
5. Saya menggunakan inspirasi raspberry dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).
6. T55 tepung gruau garam halus gula pasir ragi biologis air susu bubuk mentega mentega adonan QS telur untuk olesan Sekitar 300 hingga inspirasi raspberry QS puree pistachio Resep: Tempatkan air di dasar mangkuk mixer yang dilengkapi dengan kait.
7. Tambahkan ragi yang sudah hancur kemudian susu bubuk dan aduk.
8. Tutup dengan kedua jenis tepung, kemudian letakkan, dalam tiga tumpukan terpisah, garam, gula, dan mentega.
9. Campur dengan kecepatan rendah sekitar 5 hingga 10 menit untuk mendapatkan adonan yang homogen dan tidak lengket.
10. Pindahkan adonan ke meja kerja yang sudah ditaburi sedikit tepung, gulung adonan kemudian lipat dan bulatkan.
11. Bungkus adonan dan sisihkan di suhu ruangan selama 30 menit.
12. Kembali letakkan adonan di meja kerja yang sudah ditaburi sedikit tepung, kemudian tekan adonan untuk mengeluarkan gas yang terkumpul selama fermentasi pertama dengan menekan adonan.
13. Seperti sebelumnya, gulung kemudian lipat dan bulatkan kembali adonan.
14. Pipihkan sedikit adonan, bungkus dan masukkan ke dalam lemari es selama minimal 30 menit (jika diperlukan, bisa disimpan dalam kondisi dingin selama beberapa jam).
15. Sekitar lima belas menit sebelum memulai proses penepungan, keluarkan mentega adonan dari lemari es dan kerjakan dengan menghantamkan dengan penggiling adonan hingga mendapatkan konsistensi elastis tapi tidak leleh.
16. Kemas mentega dalam persegi panjang kecil kertas roti (maksimal sekitar 15*20cm) dan ratakan untuk mendapatkan bentuk persegi panjang.

17. Masukkan keduanya dalam suhu sejuk beberapa menit bersama adonan agar keduanya memiliki suhu yang sama.
18. Kemudian, giling adonan menjadi persegi panjang sekitar dua kali lebih panjang dari mentega.
19. Tempatkan mentega di tengah adonan, dan lipat menutup adonan sambil menekan dengan baik untuk menghindari ada lebihnya udara antara adonan dan mentega.
20. Rapatkan adonan agar mentega benar-benar terbungkus.
21. Giling adonan menjadi persegi panjang tiga kali lebih panjang dari lebar, kemudian lipat adonan menjadi tiga, seperti dompet.
22. Ini adalah satu putaran sederhana.
23. Selanjutnya, kalian bisa melanjutkan dengan putaran ganda, atau membiarkan adonan beristirahat di lemari es selama sekitar 30 menit (tentu saja, setelah membungkusnya).
24. Putar adonan seperempat putaran, sehingga lipatan berada di kanan.
25. Giling sekali lagi, kali ini menjadi persegi panjang empat kali lebih panjang dari lebar, kemudian lipat sebagian kecil adonan ke atas.
26. Kemudian lipat adonan ke bawah, sehingga kedua bagian bertemu.
27. Kemudian lipat adonan menjadi dua, lalu bungkus dan simpan di lemari es selama 30 menit.
28. Giling adonan setebal 3 hingga 4mm menjadi persegi panjang besar di mana kalian dapat memotong 12 hingga 14 persegi panjang dengan lebar 8 hingga 10cm dan panjang sekitar 25cm.
29. Potong tepi untuk mendapatkan persegi panjang yang sempurna (jika adonan terlalu elastis dan menyusut, masukkan kembali ke dalam kondisi dingin beberapa menit sebelum melanjutkan).
30. Potong persegi panjang di adonan: Oleskan sedikit puree pistachio pada salah satu ujungnya, kemudian tutup dengan batang inspirasi raspberry.
31. Lipat adonan, kemudian tambahkan batang kedua inspirasi raspberry dan sekali lagi puree pistachio.
32. Selesaikan menggulung roti, kemudian letakkan roti di loyang yang dilapisi dengan kertas roti dan oleskan dengan telur menggunakan kuas, namun hanya dengan lapisan tipis (untuk mencegah pengeringan saat fermentasi) dan hindari mengoleskan pada lapisan pastry.
33. Fermentasi roti selama sekitar 1 jam 30 menit, mereka harus telah mengembang dengan baik (waktu fermentasi tentunya tergantung suhu ruangan).
34. Oleskan lapisan kedua di croissant, sekali lagi menghindari mengoleskan pada lapisan pastry.
35. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C dengan kipas sirkulasi selama 15 hingga 20 menit.
36. Pindahkan roti ke rak dan biarkan selama sekitar 30 menit sebelum mendekorasi: untuk itu, oleskan lapisan tipis puree pistachio di atas roti, kemudian parut sedikit inspirasi raspberry di atasnya.
37. Kemudian, kalian hanya perlu memotongnya, kagumi lapisan pastry dan tentu saja nikmati!