

Kue 100% pistachio

Ingrédients

- 75g mentega lunak
- 110g pure pistachio
- 100g gula
- 3 telur
- 150g tepung
- 6g ragi kue
- 35g krim cair penuh
- 50g pistachio cincang
- 80g coklat putih
- 40g krim cair penuh
- 27g pure pistachio
- 200g coklat putih
- 20g minyak biji anggur

Préparation

1. Meskipun sudah ada resep kue pistachio dalam buku saya, serta beberapa resep yang mengandungnya di sini, saya ingin membuat kue 100% pistachio dengan isian & lapisan juga dari pistachio.
2. Resep ini sangat sederhana, sempurna untuk camilan sore yang lezat. Perlengkapan: Loyang kue dengan isian Kantong pipa. Bahan-bahan: Saya menggunakan pure pistachio, pistachio utuh dan pistachio cincang. Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terkait).
3. Saya menggunakan coklat Ivoire dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terkait).
4. Campurkan mentega lunak dengan gula dan pure pistachio.
5. Tambahkan telur satu per satu, aduk baik setelah setiap penambahan.
6. Kemudian tambahkan tepung dan ragi yang sudah diayak, kemudian selesaikan dengan krim dan pistachio cincang.
7. Tuang adonan ke dalam loyang dengan isian yang sudah diolesi mentega dan tepung, atau dilapisi kertas roti, lalu masukkan ke dalam oven yang telah dipanaskan pada 160°C untuk pemanggangan sekitar 1 jam (cek kematangan dengan ujung pisau).
8. Biarkan dingin beberapa menit lalu keluarkan dari cetakan dan biarkan dingin sepenuhnya di atas rak (jika tidak terburu-buru, Anda bisa mendinginkannya dibungkus dalam plastik pembungkus, kue ini akan lebih lembab dan lembut).
9. Lelehkan coklat putih.
10. Panaskan krim cair, lalu tuang beberapa kali ke atas coklat, aduk hingga mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.
11. Tambahkan pure pistachio, aduk dengan pengaduk listrik dan biarkan mengkristal.
12. Ketika ganache memiliki tekstur selai, dan cake sudah dingin, masukkan ganache ke dalam kantong pipa dan isi cake.
13. Lelehkan coklat perlahan, tambahkan minyak dan pure pistachio.
14. Tuang lapisan di atas kue yang sudah diletakkan di atas rak, lalu hias dengan beberapa pistachio.
15. Biarkan mengkristal, lalu nikmati!