

Gulung Pistachio & Cokelat

Ingrédients

- 250g tepung terigu roti
- 250g tepung T55
- 10g garam
- 60g gula
- 12g susu bubuk
- 20g ragi segar
- 50g mentega
- 260g air
- 250g mentega lipat
- 400g susu full-cream
- 60g kuning telur (3 hingga 4 kuning)
- 75g gula pasir
- 40g maizena
- 60g pasta pistachio
- 120g potongan coklat hitam
- 1 telur untuk olesan

Préparation

1. Sudah lama saya tidak memposting resep kue.
2. Jadi inilah dia ;) Ini adalah kue yang dibentuk seperti roti kismis, tetapi versi pistachio & coklat.
3. Tentu saja, resep dasarnya sama, jadi Anda bisa mengganti pistachio dengan vanila dan potongan coklat dengan kismis untuk mendapatkan versi tradisional.
4. Anda juga bisa mengganti pistachio dengan praliné, pasta hazelnut, atau buah kering lainnya, dan mengganti potongan coklat hitam dengan potongan coklat susu atau putih, buah kering, potongan karamel.
5. Letakkan air di dasar mangkuk mixer dengan kait.
6. Tambahkan ragi yang telah dipotong-potong lalu susu bubuk dan aduk.
7. Tutup dengan kedua jenis tepung, lalu letakkan, dalam tiga tumpukan terpisah, garam, gula, dan mentega.
8. Campurkan pada kecepatan rendah selama sekitar 5 hingga 10 menit sampai adonan menjadi lembut dan tidak lengket.
9. Letakkan adonan di meja kerja yang telah ditaburi sedikit tepung, gulung adonan lalu lipat dan bentuk menjadi bola.
10. Bungkus adonan dengan cling film dan biarkan pada suhu ruangan selama 30 menit.
11. Kembalikan adonan ke permukaan kerja yang telah ditaburi sedikit tepung, lalu keluarkan gas dari adonan (dengan menekan untuk mengeluarkan gas yang terbentuk selama fermentasi pertama).
12. Seperti sebelumnya, gulung adonan lalu lipat dan bentuk menjadi bola.
13. Perata adonan sedikit, bungkus dengan cling film dan letakkan dalam lemari es minimal 30 menit (jika perlu, dapat didinginkan selama beberapa jam).
14. Sementara itu, buat krim pastry.
15. Sekitar 15 menit sebelum memulai penggulungan, keluarkan mentega lipat dari lemari es dan kerjakan dengan memukulnya menggunakan rolling pin agar memiliki konsistensi elastis tetapi tidak lembek.
16. Bungkus mentega dalam persegi panjang kertas roti (sekitar 15*20cm maksimum) dan gulung hingga berbentuk persegi panjang.
17. Dinginkan beberapa menit bersama adonan agar semuanya pada suhu yang sama.

18. Kemudian, gulung adonan menjadi persegi panjang yang lebarnya kira-kira sama dan dua kali lebih panjang dari persegi panjang mentega.
19. Letakkan mentega di tengah adonan, dan tutup dengan menekan dengan baik untuk memastikan tidak ada udara antara adonan dan mentega.
20. Tutup adonan agar mentega tertutup rapat.
21. Gulung adonan menjadi persegi panjang tiga kali lebih panjang dari lebarnya, lalu lipat adonan menjadi tiga, seperti dompet.
22. Ini adalah putaran sederhana.
23. Selanjutnya, Anda bisa melanjutkan dengan putaran ganda, atau biarkan adonan istirahat di lemari es selama sekitar 30 menit (tentu saja setelah dibungkus).
24. Putar adonan seperempat putaran sehingga lipatannya berada di kanan.
25. Gulung kembali, kali ini menjadi persegi panjang empat kali lebih panjang dari lebarnya, lalu lipat sebagian kecil adonan ke atas.
26. Kemudian, lipat adonan ke bawah, sehingga kedua bagian bertemu.
27. Kemudian lipat adonan menjadi dua, lalu bungkus dengan cling film dan masukkan ke lemari es selama 30 menit.
28. Gulung adonan setebal 3 hingga 4mm menjadi persegi panjang besar berukuran 40x50cm.
29. Potong tepi-tepinya agar menjadi persegi panjang yang sempurna (jika adonan terlalu elastis dan menggumpal, dinginkan kembali beberapa menit sebelum melanjutkan).
30. Krim pastry: susu full-cream kuning telur (3 hingga 4 kuning) gula pasir maizena pasta pistachioPanaskan susu.
31. Kocok kuning telur dengan gula dan maizena.
32. Kemudian, tuangkan setengah susu panas di atasnya sambil dikocok, dan masukkan semuanya kembali ke dalam panci.
33. Masak dengan api sedang sambil terus diaduk hingga krim mengental.
34. Angkat dari api, tambahkan pasta pistachio, lalu tuangkan ke dalam wadah, bungkus dengan cling film, dan dinginkan sepenuhnya.
35. Memasak: potongan coklat hitam 1 telur untuk olesanGulung krim pastry di atas adonan croissant, sisakan sekitar 3 hingga 4cm tanpa krim di salah satu sisi kecil untuk merekatkan adonan.
36. Lapisan krim pastry tidak boleh terlalu tebal.
37. Sebarkan potongan coklat di atas krim.
38. Dengan menggunakan kuas, oleskan sedikit air pada bagian adonan tanpa krim untuk merekatkan dengan baik.
39. Gulung adonan sehingga membentuk gulungan sekitar 40 cm panjangnya, tekan dengan baik agar roti tidak terlepas saat dipanggang.
40. Masukkan gulungan ke dalam freezer sekitar 15 menit untuk mempermudah pemotongan.
41. Kemudian, dengan pisau besar, potong gulungan menjadi dua, lalu masing-masing bagian lagi menjadi dua dan seterusnya hingga memiliki 16 roti dengan lebar sekitar 2,5 cm.
42. Letakkan roti di atas nampan yang dilapisi kertas roti.
43. Oleskan telur yang telah dikocok sekali, lalu biarkan mereka mengembang sekitar 1,5 jam (lebih atau kurang tergantung suhu).
44. Oleskan telur kembali, kemudian panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 200°C selama sekitar 15 menit.

45. Dan itulah, roti Anda siap!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com