

Tronchetto al pistacchio 100%

Ingrédients

- 2g di gelatina
- 25g di zucchero
- 45g di tuorli d'uovo
- 160g di panna liquida al 30 o 35% di grassi
- 80g di purea di pistacchio
- 100g di burro
- 100g di albumi
- 100g di zucchero a velo
- 70g di polvere di pistacchi
- 30g di farina
- 20g di pistacchi tritati
- 60g di cioccolato bianco ivoire
- 40g di cialde dentelle
- 80g di panna liquida intera
- 34g di tuorli d'uovo (circa 2 tuorli)
- 30g di zucchero
- 4g di gelatina
- 100g di purea di pistacchio
- 150g di panna liquida intera montata in chantilly
- 150g di panna liquida intera
- 15g di zucchero a velo
- 1 cucchiaio di purea di pistacchio

Préparation

1. Il conto alla rovescia è iniziato, il Natale arriva molto molto velocemente e quindi ecco la prima ricetta di tronchetto dell'anno, un tronchetto 100% pistacchio.
2. È composto da un financier al pistacchio, un croccante al pistacchio, una crema di pistacchio, una mousse al pistacchio, una chantilly al pistacchio e infine pistacchi tritati, in breve una declinazione del pistacchio in tutte le sue forme!
3. Come sempre con le ricette dei tronchetti, puoi facilmente organizzarti su più giorni poiché la crema e il biscotto + croccante possono essere fatti in giorni diversi e rimanere nel congelatore, e lo stesso ovviamente per l'intero tronchetto una volta realizzata la mousse. Materiale: Piastra perforata Stampo tronchetto di Buyer Stampo inserto tronchetto di Buyer (Con stampi in acciaio inox, ricordatevi di usare fogli di rhodoid o carta chitarra per facilitare lo sfornamento).
4. Ingredienti: Ho usato la pasta e la purea di pistacchio Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Ho usato il cioccolato Ivoire di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Mettete la gelatina a reidratare in una ciotola con acqua fredda.
7. Sbattete i tuorli con lo zucchero.
8. Fate scaldare la panna liquida con la purea di pistacchio, poi versatela sui tuorli.
9. Rimettete tutto nella casseruola e cuocete a fuoco lento mescolando costantemente fino a raggiungere la temperatura di 85°C.
10. Fuori dal fuoco, aggiungete la gelatina strizzata.
11. Versate nello stampo per inserto e mettete nel congelatore fino a completo consolidamento.

12. Fate sciogliere il burro finché diventa "nocciola" (toglietelo dal fuoco quando smette di scintillare e assume un color dorato).
13. Lasciatelo raffreddare.
14. Mescolate gli albumi con lo zucchero a velo e la polvere di pistacchio, quindi aggiungete il sale e la farina.
15. Aggiungete poi il burro intiepidito e i pistacchi tritati.
16. Versate nel vostro stampo e infornate nel forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti.
17. Fate sciogliere il cioccolato bianco, poi aggiungete la purea di pistacchio e infine le cialde dentelle sbriciolate.
18. Stendete il composto sul financier tagliato a misura, poi mettete tutto nel congelatore.
19. Fate reidratare la gelatina in acqua fredda.
20. Fate scaldare il latte con la panna.
21. Montate i tuorli con lo zucchero, quindi versate i liquidi caldi sopra.
22. Rimettete tutto nella casseruola e cuocete alla rosa, fino a 83°C.
23. Fuori dal fuoco, aggiungete la gelatina reidratata e strizzata, quindi la purea di pistacchio.
24. Coprite la crema e lasciatela raffreddare fino a 35°C.
25. Quando la crema inglese è alla giusta temperatura, incorporatela a una grande cucchiata di chantilly mescolando bene, quindi il resto della chantilly delicatamente con una spatola.
26. Montaggio: Quando la mousse è pronta, passate immediatamente al montaggio.
27. Versate metà della mousse sul fondo dello stampo per tronchetto, quindi aggiungete l'inserto cremoso congelato.
28. Ricoprite con il resto della mousse, quindi aggiungete il biscotto & croccante per terminare.
29. Sformate il vostro tronchetto e lasciatelo scongelare in frigorifero per almeno 6 ore.
30. Montate la panna liquida in chantilly, quindi aggiungete lo zucchero a velo e la purea di pistacchio.
31. Stendete finemente la chantilly sul tronchetto, quindi decorate con pistacchi tritati.
32. Infine, godetevi!