

Girelle pistacchio e cioccolato

Ingrédients

- 250g di farina di grano
- 250g di farina T55
- 10g di sale
- 60g di zucchero
- 12g di latte in polvere
- 20g di lievito fresco
- 50g di burro
- 260g di acqua
- 250g di burro di tourage
- 400g di latte intero
- 60g di tuorli d'uovo (3 a 4 tuorli)
- 75g di zucchero semolato
- 40g di maizena
- 60g di purea di pistacchio
- 120g di gocce di cioccolato fondente
- 1 uovo per spennellare

Préparation

1. Era da tanto tempo che non pubblicavo una ricetta di viennoiserie.
2. Allora eccone una ;) Si tratta qui di viennoiserie sul modello dei pain aux raisins, ma in versione pistacchio & cioccolato.
3. Naturalmente, la ricetta di base è la stessa, quindi potete sostituire la pistacchio con la vaniglia e le gocce di cioccolato con l'uvetta per ottenere la versione tradizionale.
4. Potete anche sostituire la pistacchio con il pralinato, la purea di nocciole o altra frutta secca, e sostituire le gocce di cioccolato fondente con quelle di cioccolato al latte o bianco, frutta secca, gocce di caramello.
5. Metti l'acqua nel fondo della ciotola del robot munito di gancio.
6. Aggiungi il lievito sbriciolato poi il latte in polvere e mescola.
7. Copri con le due farine, poi metti, in tre pile separate, il sale, lo zucchero e il burro.
8. Mescola a bassa velocità per circa 5 a 10 minuti per ottenere un impasto ben omogeneo e non appiccicoso.
9. Trasferisci l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato, stendi l'impasto poi ripiegalo e forma una pallina.
10. Fodera l'impasto e lascialo a temperatura ambiente per 30 minuti.
11. Rimetti l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato, poi sgonfialo (fai uscire il gas accumulato durante la prima lievitazione premendo sull'impasto).
12. Come la prima volta, stendilo poi ripiegalo e forma una pallina.
13. Appiattisci leggermente l'impasto, avvolgilo in pellicola e mettilo in frigorifero per almeno 30 minuti (se necessario, puoi conservarlo al fresco per alcune ore).
14. Nel frattempo, prepara la crema pasticcera.
15. Circa un quarto d'ora prima di iniziare la sfogliazione, toglì il burro di tourage dal frigorifero e lavoralo battendo sopra con un mattarello poi dagli una consistenza elastica ma non cremosa.
16. Avvolgi il burro in un piccolo rettangolo di carta da forno (circa 15*20cm massimo) e stendilo per dargli una forma rettangolare.
17. Mettilo al fresco per qualche minuto assieme all'impasto per portarli alla stessa temperatura.

18. Quindi, stendi l'impasto in un rettangolo di circa la stessa larghezza e due volte più lungo del rettangolo di burro.
19. Posiziona il burro al centro dell'impasto, e chiudilo premendo bene per evitare che ci sia più aria tra l'impasto e il burro.
20. Salda l'impasto in modo che il burro sia ben racchiuso.
21. Stendi l'impasto in un rettangolo tre volte più lungo che largo, poi piega l'impasto in tre, come un portafoglio.
22. Questo è un giro semplice.
23. Poi, puoi procedere con un tour doppio, oppure lasciar riposare l'impasto in frigorifero per circa 30 minuti (naturalmente, dopo averlo avvolto in pellicola).
24. Ruota l'impasto di un quarto di giro, in modo da avere la piega sulla destra.
25. Stendilo di nuovo, questa volta in un rettangolo quattro volte più lungo che largo, poi piega una piccola parte dell'impasto verso l'alto.
26. Piega quindi l'impasto verso il basso, in modo che le due parti si incontrino.
27. Poi piega l'impasto in due, avvolgilo in pellicola e mettilo in frigorifero per 30 minuti.
28. Stendi l'impasto a 3-4mm di spessore in un grande rettangolo di 40x50cm.
29. Taglia i bordi per ottenere un rettangolo perfetto (se l'impasto è troppo elastico e si ritrae, rimettilo al fresco per qualche minuto prima di continuare).
30. Crema pasticcera: di latte intero di tuorli d'uovo (3 a 4 tuorli) di zucchero semolato di maizena di purea di pistacchioScalda il latte.
31. Monta i tuorli d'uovo con lo zucchero e la maizena.
32. Quindi, versa metà del latte caldo sopra mescolando, e rimetti tutto nella casseruola.
33. Cucina a fuoco medio mescolando costantemente fino a far addensare la crema.
34. Fuori dal fuoco, aggiungi la purea di pistacchio, poi versa in un piatto, copri con pellicola a contatto, e fai raffreddare completamente.
35. Assemblaggio e cottura: di gocce di cioccolato fondente 1 uovo per spennellareStendi la crema pasticcera sulla pasta croissant, lasciando circa 3 a 4cm senza crema su un lato piccolo per poter sigillare la pasta.
36. Lo strato di crema pasticcera non deve essere troppo spesso.
37. Disponi le gocce di cioccolato sulla crema.
38. Con un pennello, distribuisce un po' d'acqua sulla striscia di pasta senza crema per poter sigillare correttamente.
39. Arrotola la pasta in modo da avere un rotolo di circa 40cm di lunghezza, premendo bene alla fine per evitare che i panini si stacchino durante la cottura.
40. Metti il rotolo nel congelatore per circa 15 minuti per poterlo tagliare più facilmente.
41. Quindi, con un grande coltello, taglia il rotolo in due, poi ogni parte di nuovo in due e così via fino ad avere 16 panini di circa 2,5cm di larghezza.
42. Metti i panini su una teglia ricoperta di carta da forno.
43. Spennellali una prima volta con l'uovo sbattuto, poi lasciali lievitare circa 1h30 (più o meno a seconda della temperatura).
44. Spennellali una seconda volta, poi inforna nel forno preriscaldato a 200°C per circa 15 minuti.
45. Ed ecco, i tuoi panini sono pronti!