

100% pistache bûche

Ingrédients

- 2g gelatine
- 25g suiker
- 45g eidooiers
- 160g vloeibare room met 30 of 35% vetgehalte
- 80g pistachepuree
- 100g boter
- 100g eiwitten
- 100g poedersuiker
- 70g pistachepoeder
- 30g bloem
- 20g gehakte pistachenoten
- 60g ivoorkleurige chocolade
- 40g dentelle wafels
- 80g volle room
- 34g eidooiers (ongeveer 2 dooiers)
- 30g suiker
- 4g gelatine
- 100g pistachepuree
- 150g volle room opgeklopt tot chantilly
- 150g volle room
- 15g poedersuiker
- 1 eetlepel pistachepuree

Préparation

1. De countdown is begonnen, Kerstmis komt heel snel dichtbij en hier is dus het eerste recept voor een kerststronk van het jaar, een 100% pistache kerststronk.
2. Het bestaat uit een pistache financier, een pistache krokant, een pistache crème, een pistache mousse, een pistache chantilly en tenslotte gehakte pistachenoten, kortom een variatie van pistache in al zijn facetten!
3. Zoals altijd met de recepten voor kerststronken, kunt u zich gemakkelijk over meerdere dagen organiseren, aangezien de crème en het biscuit + krokant op verschillende dagen kunnen worden gemaakt en in de vriezer kunnen blijven, en hetzelfde geldt natuurlijk voor de hele kerststronk zodra de mousse is gemaakt. **Materiaal :** Perforatieplaat Kerststronkvorm van Buyer Insertvorm voor kerststronk van Buyer (Bij gebruik van inox vormen, denk eraan om rhodoïd of gitaarpapier te gebruiken om het ontvormen te vergemakkelijken).
4. Ingrediënten : Ik heb pistache & pistachepuree van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
5. Ik heb de ivoorkleurige chocolade van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (geaffilieerd).
6. Bereidingstijd : 1u15 + 15 minuten bakken + tijd voor invriezen / ontdooien Voor een kerststronk van 30cm :
Pistache crème insert : gelatine suiker eidooiers vloeibare room met 30 of 35% vetgehalte pistachepuree
Week de gelatine in een kom met koud water.
7. Klop de eidooiers met de suiker.
8. Verwarm de vloeibare room met de pistachepuree, giet deze vervolgens over de eieren.
9. Giet alles terug in de pan en kook op laag vuur terwijl je constant roert tot je een temperatuur van 85°C bereikt.
10. Haal van het vuur en voeg de uitgeknepen gelatine toe.

11. Giet in de insertvorm en plaats in de vriezer tot volledig gestold.
12. Pistache financier : boter eiwitten poedersuiker pistachepoeder bloem Een snufje zout gehakte pistachenoten Smelt de boter tot deze "noisette" wordt (haal van het vuur wanneer hij stopt met sissen en een gouden kleur heeft).
13. Laat afkoelen.
14. Meng de eiwitten met de poedersuiker en het pistachepoeder, voeg dan het zout en de bloem toe.
15. Voeg vervolgens de lauwe boter en de gehakte pistachenoten toe.
16. Giet in je vorm en bak in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende ongeveer 15 minuten.
17. Ivoire pistache krokant : pistachepuree ivoorkleurige chocolade dentelle wafels Smelt de ivoorkleurige chocolade, voeg dan de pistachepuree toe en tenslotte de verkruimelde dentelle wafels.
18. Verspreid het mengsel over de op maat gesneden financier en plaats alles in de vriezer.
19. Pistache mousse : volle melk volle room eidooiers (ongeveer 2 dooiers) suiker gelatine pistachepuree volle room opgeklopt tot chantilly Week de gelatine in koud water.
20. Verwarm de melk met de room.
21. Klop de eidooiers met de suiker, giet dan de warme vloeistoffen erover.
22. Giet alles terug in de pan en kook tot de nappe, tot 83°C.
23. Haal van het vuur, voeg de gerehydrateerde en uitgeknepen gelatine toe, gevolgd door de pistachepuree.
24. Dek de room af en laat afkoelen tot 35°C.
25. Wanneer de Engelse room op de juiste temperatuur is, voeg dan een grote lepel chantilly toe terwijl je goed roert, en vervolgens de rest van de chantilly voorzichtig met een spatel.
26. Opbouw : Wanneer de mousse klaar is, ga dan onmiddellijk verder met de opbouw.
27. Giet de helft van de mousse op de bodem van de kerststronkvorm, voeg dan de bevroren crème insert toe.
28. Bedek met de rest van de mousse, voeg dan het biscuit & krokant toe om af te ronden.
29. Afwerking : volle room poedersuiker 1 eetlepel pistachepuree Gehakte pistachenoten Ontvorm je kerststronk en laat deze minimaal 6 uur in de koelkast ontdooien.
30. Klop de vloeibare room tot chantilly, voeg dan de poedersuiker en de pistachepuree toe.
31. Verspreid de chantilly dun over de kerststronk en decoreer met gehakte pistachenoten.
32. Tot slot, geniet ervan!