

100% pistasjkake

Ingrédients

- 2g gelatin
- 25g sukker
- 45g eggeplommer
- 160g kremfløte med 30 eller 35% fett
- 80g pistasj puré
- 100g smør
- 100g eggehviter
- 100g melis
- 70g pistasjpulver
- 30g mel
- 20g hakkede pistasjnøtter
- 60g hvit sjokolade
- 40g sprø pannekaker
- 80g hel kremfløte
- 34g eggeplommer (ca. 2 plommer)
- 30g sukker
- 4g gelatin
- 100g pistasj puré
- 150g hel kremfløte pisket til krem
- 150g hel kremfløte
- 15g melis
- 1 spiseskje pistasj puré

Préparation

1. Nedtellingen er i gang, julen kommer veldig, veldig raskt, og her er den første oppskriften på enlogg for året, en 100% pistasjlogg.
2. Den består av en pistasj financier, en pistasj sprø, en pistasj krem, en pistasj mousse, en pistasj kremfløte og til slutt hakkede pistasjnøtter, med andre ord en variasjon av pistasjen i alle former!
3. Som alltid med loggoppskrifter kan du enkelt organisere deg over flere dager, siden kremen og kaken + sprøen kan lages på forskjellige dager og oppbevares i fryseren, og det samme gjelder selvfølgelig for hele loggen når moussen er laget Utstyr: Perforert plate Loggform fra Buyer Innsettingsform fra Buyer (Med stålformer, husk å bruke rhodoidark eller gitarpapir for å lette uttaket).
4. Ingredienser: Jeg har brukt pistasj & pistasj puré Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
5. Jeg har brukt Ivory sjokolade fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
6. Forberedelsestid: 1t15 + 15 minutter steketid + fryse-/tine-tid For enlogg på 30 cm: Pistasj kreminnsetting: gelatin sukker eggeplommer kremfløte med 30 eller 35% fett pistasj puré Legg gelatinen i bløt i en bolle med kaldt vann.
7. Pisk eggeplommene med sukkeret.
8. Varm opp kremfløten med pistasj puré, og hell den deretter over eggene.
9. Hell alt tilbake i kasserollen og kok på lav varme mens du rører konstant til temperaturen når 85°C.
10. Ta av varmen, tilsett den utpressede gelatinen.
11. Hell i innsettingsformen og plasser i fryseren til den er helt stivnet.
12. Pistasj financier: smør eggehviter melis pistasjpulver mel En klype salt hakkede pistasjnøtter Smelt

smøret til det blir "nøttefarget" (ta det av varmen når det slutter å fresne og har en gylden farge).

13. La det avkjøle.

14. Bland eggehviten med melisen og pistasjpulveret, tilsett deretter saltet og melet.

15. Tilsett deretter det lunkne smøret og de hakkede pistasjnøttene.

16. Hell i formen din og stek i den forvarmede ovnen på 180°C i omtrent 15 minutter.

17. Pistasj sprø: pistasj puré hvit sjokolade sprø pannekaker Smelt den hvite sjokoladen, tilsett deretter pistasj puré og til slutt de smuldrede sprø pannekakene.

18. Fordel blandingen over financier-kaken som er kuttet til riktig størrelse, og plasser alt i fryseren.

19. Pistasj mousse: helmelk hel kremfløte eggeplommer (ca.

20. 2 plommer) sukker gelatin pistasj puré hel kremfløte pisket til krem Rehydrere gelatinen i kaldt vann.

21. Varm opp melken med fløten.

22. Pisk eggeplommene med sukkeret, og hell deretter de varme væskene over.

23. Hell alt tilbake i kasserollen og kok til det tykner, til 83°C.

24. Ta av varmen, tilsett den rehydrerte og pressede gelatinen, deretter pistasj puré.

25. Dekk kremen med plastfolie og la den avkjøle til 35°C.

26. Når vaniljesausen er på riktig temperatur, tilsett en stor spiseskje kremfløte mens du rører godt, deretter resten av kremen forsiktig med en slikkepott.

27. Montering: Når moussen er klar, gå umiddelbart videre til montering.

28. Hell halvparten av moussen i bunnen av loggformen, og tilsett den fryste kreminnsettingen.

29. Dekk med resten av moussen, og tilsett kaken & sprøen for å avslutte.

30. Ferdigstilling: hel kremfløte melis 1 spiseskje pistasj puré Hakkede pistasjnøtter Ta ut loggen og la den tine i kjøleskapet i minimum 6 timer.

31. Pisk kremfløten til krem, tilsett deretter melisen og pistasj puréen.

32. Fordel kremen jevnt over loggen, og dekorer med hakkede pistasjnøtter.

33. Til slutt, nyt!