

Bûche 100% pistacjowa

Ingrédients

- 2g elatyny
- 25g cukru
- 45g ótek
- 160g mietany p ynnej 30 lub 35% tłuszczu
- 80g purée pistacjowego
- 100g masła
- 100g białek
- 100g cukru pudru
- 70g maki pistacjowej
- 30g maki
- 20g posiekanych pistacji
- 60g białej czekolady Ivoire
- 40g wafli dentelle
- 80g mietany p ynnej pe not ustek
- 34g ótek (około 2 ótka)
- 30g cukru
- 4g elatyny
- 100g purée pistacjowego
- 150g mietany p ynnej pe not ustek ubitej na bit z mietan
- 150g mietany p ynnej pe not ustek
- 15g cukru pudru
- 1 łyżka purée pistacjowego

Préparation

1. Odliczanie rozpocznie, Bo e Narodzenie nadchodzi bardzo, bardzo szybko, a oto pierwszy przepis na roladę w tym roku, rolada 100% pistacjowa.
2. Składa się z pistacjowego finansjera, pistacjowego chrupiecia, pistacjowego kremu, pistacjowej pianki, pistacjowej bitej mietany i w końcu posiekanych pistacji, krótko mówiąc, wariacja na temat pistacji we wszystkich jej odsłonach!
3. Jak zawsze w przypadku przepisów na rolady, można łatwo zorganizować tę całą kilka dni, ponieważ krem i biszkopt + chrupiec można przygotować w różnej ilości i przechowywać w zamrażarce, a to samo dotyczy oczywiście całej rolady po przygotowaniu pianki. Sprzęt: Blacha perforowana Forma do rolady de Buyer Forma do wkładania rolady de Buyer (Przy użyciu form ze stali nierdzewnej, pamiętaj, aby używać folii rhodoid lub papieru do gitary, aby ułatwić wyjmowanie).
4. Składniki: Użyjemy pistacji i purée pistacjowego Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie afiliowany).
5. Użyjemy białej czekolady Ivoire od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliowany).
6. Czas przygotowania: 1h15 + 15 minut pieczenia + czas mrożenia / rozmrażania Dla rolady o długości 30 cm: Wkład kremowy pistacjowy: elatyna cukier ótek mietany p ynnej ub 35% tłuszczu purée pistacjowego Namocz elatynę w misce z zimną wodą.
7. Ubij ótkę z cukrem.
8. Podgrzej mietanę łącznie z purée pistacjowym, a następnie wlej ją do ótka.
9. Wlej całą masę powrotem do garnka i gotuj na małym ogniu, ciągle mieszając, aż osiągnie temperaturę 85°C.
10. Zdejmij z ognia, dodaj odciętą elatynę.

11. Wlej do formy na wkład i umieść zamrażarkę do całkowitego stężenia.
12. Financier pistacjowy: masło białe cukru pudru maki pistacjowej maki Szczypta soli posiekanych pistacji Roztop masło, a następnie sił "orzechowe" (wyjmij z ognia, gdy przestanie skwiercze i nabierze z tego koloru).
13. Pozwól mu ostygnąć.
14. Wymieszaj białko z cukrem pudrem i maką pistacjową, a następnie dodaj sól i makę.
15. Następnie dodaj lekko podgrzane masło i posiekane pistacje.
16. Wlej do formy i piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 15 minut.
17. Chrupki cy pistacjowy Ivoire: purée pistacjowego białej czekolady Ivoire wafli dentelle Roztop białą czekoladę, następnie dodaj purée pistacjowe, a następnie pokruszone wafle dentelle.
18. Rozprowadź mieszankę na finansjerze przyciętym do odpowiedniego rozmiaru, a następnie umieść wszystko w zamrażarkę.
19. Pianka pistacjowa: mleko pełnotłuste mietany pełnotłusty ótek (około 2 ótka) cukru elatyny purée pistacjowego mietany pełnotłusty ubitej na bit mietan Namocz elatynę w zimnej wodzie.
20. Podgrzej mleko z mietanem.
21. Ubij ótkę z cukrem, a następnie wlej gorącą pianę.
22. Wlej całą ilość powrotem do garnka i gotuj do momentu, a następnie 83°C.
23. Zdejmij z ognia, dodaj namoczony i odcinięty elatyn, a następnie purée pistacjowe.
24. Przykryj mietan folią i pozwól jej ostygnąć do 35°C.
25. Gdy krem angielski osiągnie odpowiednią temperaturę, dodaj duży kłbitej mietany, dobrze mieszaj, a następnie delikatnie dodaj resztę białej mietany za pomocą łszpatki.
26. Monta : Gdy pianka jest gotowa, natychmiast przystąp do montażu.
27. Wlej po ową piankę na dno formy do rolady, a następnie dodaj zamrożony wkład kremowy.
28. Przykryj resztę pianki, a następnie dodaj biszkopt i chrupki cy element na koniec.
29. Wykończenie: mietany pełnotłusty cukru pudru 1 yka purée pistacjowego Posiekane pistacje Wyjmij swoją roladę i pozwól jej rozmrozić się w lodówce przez co najmniej godzinę.
30. Ubij mietan na bit mietan, a następnie dodaj cukier puder i purée pistacjowe.
31. Rozprowadź cienką warstwę białej mietany na roladę, a następnie udekoruj posiekanymi pistacjami.
32. Na koniec, smacznego!