

Marmurkowe ciasto pistacjowe (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 65g miękkiego masła
- 110g cukru (kryształ, brązowy, muscovado... jaki chcesz! Dać po owym kryształowemu, po owym muscovado)
- w zależności od wybranego cukru, marmurkowy wzór będzie mniej lub bardziej widoczny (z muscovado, ciasto jest bardzo kolorowe i mniej odróżnia się od ciasta pistacjowego)
- 80g ciemnych jaj
- 110g mąki T45
- 4g proszku do pieczenia
- 30g pełnego mleka
- 75g ciemnych jaj
- 90g cukru kryształowego
- 1 szczypta soli
- 70g mąki T45
- 3g proszku do pieczenia
- 10g proszku pistacjowego
- 40g pełnej mietany
- 80g pasty pistacjowej
- 30g masła klarowanego (około 45 do 50g masła)
- 150g pełnej mietany
- 200g białej czekolady do pokrycia (Valrhona Ivory)
- 4g elatyny 200 bloom

Préparation

1. Przepis dnia, na marmurkowe ciasto pistacjowe, które Nicolas Paciello podzielił się swoim koncie na Instagramie wczoraj.
2. Jest to proste marmurkowe ciasto: naturalne lub waniliowe ciasto oraz ciasto pistacjowe, ale jego oryginalność tkwi w marmurkowej glazurze w stylu millefeuille.
3. Może ci się wydawać, że zrezygnowałeś z glazury i zjesz ciasto takie, jakie jest, szczególnie dlatego, że pozwoli ci to zachować ciasto w całości zamiast odcinać jego „kapelusze”.
4. Przyznaj, że mam dwie preferencje do dobrze wyrośniętych ciast, ale tym razem zrobię wyjątek, aby przetestować marmurową glazurę.
5. Wynik jest bardzo ładny wizualnie i można go dostosować do smaku ciasta, jaki chcesz (również dla malin, brązowy dla orzechów laskowych).
6.).
7. Na koniec, jeśli chcesz zrobić glazurę bez krojenia ciasta, możesz zrobić ten sam przepis na ganache i całkowicie ją doprawić puree z pistacji, będziesz miał pięknie ciemno zielone i wyrośnięte ciasto ;-) Czas przygotowania: 30 minut na ciasto + 45 minut pieczenia + 30 minut i co najmniej odziny odpoczynku dla glazury. Na ciasto o długości 20cm: Jeśli możesz, wyjmij wszystkie swoje składniki z lodówki na kilka godzin przed rozpoczęciem pieczenia, aby były w temperaturze pokojowej.
8. Ciasto naturalne/waniliowe: miękkiego masła, cukru (kryształ, brązowy, muscovado).
9. jaki chcesz!
10. Pracuj z miętą masłem z cukrami i wanilią, jeśli dodajesz, za pomocą szpatułki.
11. Dodaj jajka, wymieszaj trzepaczką, następnie dodaj mąkę i proszek do pieczenia wymieszane wcześniej.
12. Na koniec dodaj mleko, następnie pozostaw ciasto do montażu.
13. Zaczynaj od przygotowania masła klarowanego: umieść go w rondelku i gotuj na małym/średnim ogniu, a

przestanie skwierczeć (powinno mieć przyjemny zapach i bursztynową barwę); uważaj, żeby nie przypalić, bo może się szybko przypalić.

14. Gdy jest gotowe, przelej je do zimnego naczynia, aby zatrzymać proces gotowania.

15. Pozwól mu ostygnąć, pamiętaj, aby zważyć dokładnie przed ucięciem w ciecie.

16. Wymieszaj jajka z cukrem.

17. Dodaj mąkę, proszek do pieczenia i sól, które wcześniej wymieszano.

18. Następnie dodaj proszek pistacjowy, następnie ponownie dokładnie mieszaj pastę pistacjową.

19. Na koniec dodaj maso klarowane lekko schłodzone.

20. Pieczenie: Rozgrzej piekarnik do 200°C.

21. Nasmaruj masłem i oprósz mąką, lub wyłóż papierem do pieczenia formę na ciasto.

22. Wlej około 1/3 naturalnego ciasta na dno formy, następnie naprzemiennie nakładaj oba ciasta (lub za pomocą worka do wyciskania) na resztę formy.

23. Na koniec cienką kreską masła na resztę ciasta, a następnie wstaw do piekarnika, zmniejszaj temperaturę do 150°C.

24. Piecz przez około 45 minut (sprawdź nożem na wstępie).

25. Jeśli nie nałożysz kreski masła na resztę ciasta, możesz „naciąć” resztę ciasta po 15 minutach pieczenia, aby wspomóc równomierny rozwój ciasta.

26. Po wyjściu z piekarnika, wyjmij z formy i zostaw do ostygnięcia.

27. Możesz zjeść tego takiego jakim jest, jest już bardzo smaczny, lub wypróbować ponownie pokrycie.

28. Umieść arkusze folii w dużej misce zimnej wody.

29. Podgrzej ponownie mietan, a następnie wyciśnij z niego zrehydratowaną folię.

30. Wlej gorącą mietanę rozpuszczoną lub posiekaną białą czekoladą dokładnie wymieszaj, aby uzyskać jednolitą masę.

31. Odejmij niewielką część masy i wymieszaj z pastą pistacjową.

32. Każdą masę przykryj folią i umieść w lodówce na kilka godzin.

33. Odetnij „kapelusze” ciasta, aby były równo przekrojone, następnie umieść je do góry dnem na ruszcie.

34. Następnie delikatnie podgrzej masę, aby była miękka, ale nie za gorąca (około 30-35°C).

35. Umieść pistacjową masę w worku do wyciskania lub w rękawie.

36. Wylej naturalną masę na ciasto.

37. Zrób pionowe kreski na ciecie, z odstępem około 1 cm między kreskami.

38. Zrób marmurkowy wzór używając noża: przeciągnij nożem przez resztę ciasta, następnie dwa razy z każdej strony w przeciwnym kierunku.

39. Zdjęcie ciasta bardziej wymowne niż słowa, oto krótki filmik z pokrywania glazurą: Wygładź boki szpatułką i posyp posiekаныmi pistacjami.