

# Rolada pistacjowo-pomara czowa z wod 1z kwiatu pomara czy

## Ingrédients

- 200g czekolady ivoire
- 290g mietany kremówki 35% t uszczu
- 15g miodu
- 60g pasty pistacjowej
- 2g ekstraktu z kwiatu pomara czy
- 100g pe not ustego mleka
- 100g m ki T55
- 70g mas a
- 70g ca ych jajek
- 120g ó tek
- 140g bia ek
- 85g cukru
- 30g mleka
- 7g ekstraktu z kwiatu pomara czy
- 130g <a href="https://www.iletaitungateau.com/articles/21">pralinowane pistacje</a>
- 100g posiekanych pistacji

## Préparation

1. Jak co roku, proponuj 1przepis na ciasto wi teczne, które wymaga niewielu narz dzi, a przede wszystkim nie potrzebuje formy ani zamra arki: rolada, tym razem o smaku pistacji i kwiatu pomara czy.
2. Zalet 1jest to, e przepis mo na dostosowa 1do orzechów (i po cze , które wybierzesz): pralinowane pekany i syrop klonowy, pralinowane migda y i wanilia, pralinowane orzechy laskowe i fasola tonka.
3. przepis zawsze jest taki sam 1Na biszkopt ponownie wykorzysta em przepis na ciasto ptysiowe Cyrila Lignaca z jego przepisu na ciemne ciasto cytrynowe i orzechowe.
4. Sk adniki : U y em czekolady Ivoire od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% зни ki na ca ej stronie (afiliacyjny).
5. U y em pistacji i pasty pistacjowej Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% зни ki na ca ej stronie (nieafiliacyjny).
6. Doprowad 1do wrzenia po ow 1mietany z miodem, a nast pnie wlej j 1na czekolad 1i past 1pistacjow .
7. Wymieszaj szpatu k 1lub r cznym blenderem.
8. Nast pnie dodaj reszt 1zimnej mietany i ekstrakt z kwiatu pomara czy, po czym ponownie wymieszaj.
9. Przykryj ganache foli 1i wstaw do lodówki na noc.
10. Doprowad 1mleko i mas o do wrzenia.
11. Zdejmij z ognia, dodaj m k 1na raz, mieszaj c energicznie drewnian 1y k , a nast pnie ponownie umie garnek na rednim ogniu, aby wysuszy 1ciasto (czyli mieszaj je na ogniu przez kilka minut, a 1powstanie warstewka na dnie garnka).
12. Prze ó 1ciasto do misy robota z mieszad em p askim i uruchom go, a 1para przestanie si 1wydobywa 1z ciasta.
13. Je li nie masz robota, mo esz miesza 1szpatu k , to po prostu zajmie wi cej czasu.
14. Nast pnie dodawaj stopniowo ca e jajka i ó tka, a 1do uzyskania jednolitej masy.
15. Ubij bia ka, nast pnie dodaj do nich cukier, a 1ca kowicie si 1trozpu ci.
16. Dodaj y k 1bezy do ciasta ptysiwego, mieszaj c energicznie, a nast pnie delikatnie wmieszaj reszt 1za pomoc 1szpatu ki.
17. Podziel ciasto na dwie cz ci i rozprowad 1ka d 1z nich na blasze pokrytej mat 1do pieczenia lub papierem

pergaminowym.

18. Piecz po kolei oba ciasta w nagrzanym do 180°C piekarniku przez 15-20 minut (pilnuj pod koniec pieczenia, ciasta powinny pozostać miękkie, aby mogły się zwijać).

19. Pozostaw do ostygnięcia.

20. Połącz oba składniki, a następnie naszczep biskopki za pomocą łyżki.

21. Ubij ganache do konsystencji bitej masy.

22. Rozprowadź ganache na kawałek z dwóch biskopków (pozostawiając trochę na wykończenie).

23. Następnie dodaj miejsca z praliny pistacjami.

24. Zwiń biskopki jeden za drugim.

25. Pokryj roladę cienką warstwą ganache montowanej z pistacjami, a następnie udekoruj posiekanymi pistacjami (również wyciśnij trochę ganache za pomocą łyżki saint-honoré).

26. Odcinaj kawałki dla czystego efektu, a następnie delektuj się!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)