

Pistacjowo-malinowe bueczki

Ingrédients

- 250g maki T55
- 250g maki z pszenicy durum
- 10g soli drobnej
- 60g cukru
- 20g drożdży biologicznych
- 260g wody
- 12g mleka w proszku
- 50g masła
- 250g masła do ciasta

Préparation

1. Nowy przepis na wykwintne wypieki na dobry początek tygodnia, co wy na to?
2. Dokładnie jak czekoladowe croissanty, ale w wersji z pistacjami i malinami, by trochę odmienić smak. Jak zawsze, szczególnie owo opisać przepis, aby zachęcić Was do zrobienia wykwintnych wypieków.
3. Do zrobienia użyjemy malinowej inspiracji Valrhona, którą wcześniej uformowaliśmy, aby wypróbować, ale tym razem napędzimy wypieki okryjemy czekoladkami, jeśli chcesz pominąć ten krok!
4. Sprzęt: Perforowana blacha. Wałek do ciasta. Składniki: Używamy puree z pistacji Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (bez afiliacji).
5. Używamy malinowej inspiracji Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliacja).
6. Wlej wodę do dolnej części miski miksera wyposażonego w hak.
7. Dodaj pokruszone drożdże, następnie mleko w proszku i zamieszaj.
8. Przykryj dwiema miskami, następnie umieść w trzech oddzielnych stosach, sól, cukier i masło.
9. Mieszaj na małej prędkości przez około 5 do 10 minut, aby uzyskać jednolite, nieklejące się ciasto.
10. Wyłóż ciasto na lekko posypaną powierzchnię roboczą, rozwałkuj ciasto, a następnie zróbcie kulę.
11. Owiń ciasto folią i pozostaw w temperaturze pokojowej na 30 minut.
12. Połóż ciasto ponownie na lekko posypanej powierzchni roboczej, następnie pozbądź się gazu (pozbyć się zgromadzonego gazu podczas pierwszego wyrastania, naciskając na ciasto).
13. Podobnie jak za pierwszym razem, rozwałkuj ciasto, zrób je i uformuj w kulę.
14. Lekko spłaszcz ciasto, owiń je folią i umieść w lodówce na co najmniej 30 minut (w razie potrzeby można przechowywać na zimno przez kilka godzin).
15. Około pięć minut przed rozpoczęciem formowania ciasta, wyjmij masło z lodówki i uformuj je, uderzając w niego dłonią do ciasta, aby nadać mu elastyczność, ale nie tracił konsystencji.
16. Zamknij masło w małym prostokącie pergaminu (około 15*20cm maksymalnie) i rozwałkuj, aby nadać mu prostokątny kształt.
17. Umieść je w chłodzie na kilka minut razem z ciastem, aby miały tę samą temperaturę.
18. Następnie rozwałkuj ciasto na prostokąt o podobnej szerokości i dwukrotnie dłuższy niż prostokąt masła.
19. Umieść masło w środku ciasta i zamknij je, dobrze dociskając, aby nie miało więcej powietrza między ciastem a masłem.
20. Zamknij ciasto, aby masło było dobrze zamknięte.
21. Rozwałkuj ciasto na prostokąt trzy razy dłuższy niż szeroki, a następnie zróbcie ciasto na trzy jak portfel.
22. To jest pojedyncze składanie.

23. Następnie możesz albo przejechać podwójnym skądania, albo pozwolić ciastu odpocząć w lodówce przez około 30 minut (oczywiście po owinięciu go folią).
24. Obróć ciasto o 180 stopni, tak aby krawędź była po prawej stronie.
25. Rozwałkuj ponownie, tym razem na prostokąt cztery razy dłuższy niż szeroki, a następnie zrótnań ciasta ku górze.
26. Następnie zrótnań ciasto w dół, aby dwie części się połączyły.
27. Następnie zrótnań ciasto na pół, owiń je folią i umieść w lodówce na 30 minut.
28. Rozwałkuj ciasto na grubość 3 do 4 mm w dużym prostokącie, z którego możesz wyciąć 12 do 14 prostokątów o szerokości 8 do 10 cm i około 25 cm długości.
29. Odetnij krawędzie, aby uzyskać idealny prostokąt (jeśli ciasto jest zbyt elastyczne i się kurczy, wstaw je na kilka minut do lodówki przed kontynuacją).
30. Pokrój prostokąty z ciasta: Na trochę puree z pistacji na jeden koniec, a następnie przykryj tym malinową inspirację.
31. Zrótnań ciasto, a następnie dodaj drugą część inspiracji malinowej i ponownie puree z pistacji.
32. Zakończ rolowanie wypieków, następnie ułóż wypieki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i posmaruj je jajkiem za pomocą pędzla, nakładając tylko cienką warstwę (aby uniknąć wyschnięcia podczas wyrastania) i unikaj smarowania ciasta.
33. Pozwól wypiekom wyrosnąć przez około godzinę 30 minut, powinny dobrze wyrosnąć (czas wyrastania oczywiście zależy od temperatury otoczenia).
34. Na drugi warstwę glazury na croissanty, zawsze unikaj nakładania jej na ciasto.
35. Piecz w nagrzanym piekarniku w 180°C z termoobiegiem przez 15 do 20 minut.
36. Wyjmij wypieki z piekarnika i umieść na ruszcie, pozostaw do ostygnięcia przez około 30 minut przed dekorowaniem: w tym celu na cienką warstwę puree z pistacji na wypieki i zetrzyj trochę malinowej inspiracji na wierzch.
37. Następnie pozostaje tylko pokroić, podziwiać ciasto i przede wszystkim cieszyć się!