

Roladki pistacjowe i czekoladowe

Ingrédients

- 250g maki pszennej
- 250g maki T55
- 10g soli
- 60g cukru
- 12g mleka w proszku
- 20g drożdży
- 50g masła
- 260g wody
- 250g masła do rozwałkowania
- 400g mleka pełnego
- 60g śmietany (3 do 4 śmietany)
- 75g cukru
- 40g skrobi kukurydzianej
- 60g puree z pistacji
- 120g kropek ciemnej czekolady
- 1 jajko do smarowania

Préparation

1. To już dawno, odkąd nie zamieszczałem przepisu na wypieki.
2. Wiacie o to ;) Chodzi tu o wypieki na wzór pain aux raisins, ale w wersji pistacjowo-czekoladowej.
3. Oczywiście, podstawowy przepis jest ten sam, wiacie może zastąpić pistacjami, a czekoladowe kropelki rodzynkami, aby uzyskać tradycyjną wersję.
4. Możecie tak też zamienić pistacjami praliny, puree z orzechów laskowych lub inne orzechy, a ciemne czekoladowe kropelki na kropelki mlecznej lub białej czekolady, suszone owoce, karmelowe kropelki.
5. Umieśćcie w tym dniu misy robota z hakiem.
6. Dodaj pokruszone drożdże, następnie mleko w proszku i wymieszaj.
7. Przykryj obie maki, a następnie umieść je w trzech oddzielnych kupkach, sól, cukier i masło.
8. Mieszaj na niskiej prędkości przez około 5 do 10 minut, aby uzyskać jednolite i nieklejące się ciasto.
9. Przekłuj ciasto na lekko oprószonym blacie powierzchni roboczej, rozwałkuj ciasto, a następnie zróbcie i uformuj kulę.
10. Owiń folią ciasto i odstaw na 30 minut w temperaturze pokojowej.
11. Po raz kolejny umieść ciasto na lekko oprószonej powierzchni roboczej, a następnie odgazuj je (usuń nagromadzony gaz podczas pierwszego odpoczynku, naciskając na ciasto).
12. Jak za pierwszym razem, rozwałkuj, zróbcie i uformuj kulę.
13. Delikatnie spłaszcz ciasto, owiń folią i umieść w lodówce na co najmniej 30 minut (jeśli potrzebujesz, może być przez kilka godzin przechowywana w tym samym miejscu).
14. W międzyczasie przygotuj krem pâtissière.
15. Około kwadransa przed rozpoczęciem walcowania, wyjmij masło do walcowania z lodówki i zmiekczyć je, uderzając wałkiem, a będzie elastyczne, ale nie jak pasta.
16. Zamknij masło w prostokącie z papieru do pieczenia (maksymalnie około 15x20 cm) i rozwałkuj na prostokąt.
17. Umieść w chłodzie na kilka minut razem z ciastem, aby miały tę samą temperaturę.

18. Następnie, rozwałkuj ciasto na prostokąt o tej samej szerokości i dwukrotnie dłuższy niż prostokąt masła.
19. Umieść masło na środku ciasta i zamknij je, dobrze dociskając, aby nie było powietrza między ciastem a masłem.
20. Uszczelnij ciasto, aby masło było dobrze zamknięte.
21. Rozwałkuj ciasto na prostokąt trzy razy dłuższy niż szeroki, a następnie zóń je w trzy części, jak portfel.
22. To jest jeden prosty obrót.
23. Następnie, możesz albo zrobić podwójny obrót, albo zostawić ciasto do odpoczynku w lodówce przez około 30 minut (oczywiście możesz owinąć go folią).
24. Obróć ciasto o 180 stopni, tak aby zgłębienie było po prawej.
25. Rozwałkuj ponownie, tym razem na prostokąt cztery razy dłuższy niż szeroki, a następnie zóń ci ciasta do góry.
26. Następnie zóń ciasto na pół, aby dwie części się złączyły.
27. Zóń ciasto na pół, a następnie owiń je folią i umieść w lodówce na 30 minut.
28. Rozwałkuj ciasto na grubość 3-4 mm, tworząc duży prostokąt o wymiarach 40x50 cm.
29. Odetnij krawędzie, aby uzyskać idealny prostokąt (jeśli ciasto jest zbyt elastyczne i się kurczy, umieść je w chłodnym miejscu na kilka minut przed kontynuacją).
30. Crème pâtissière: mleko po niego (3 do 4 łytek) cukru skrobi kukurydzianej puree z pistacji Podgrzej mleko.
31. Ubij jajka z cukrem i skrobią kukurydzianą.
32. Następnie wlej pozostałość mleka, cięgle ubijając, i przelej wszystko z powrotem do garnka.
33. Gotuj na średnim ogniu, mieszając cięgle, a krem zgłębnieje.
34. Zdejmij z ognia, dodaj puree z pistacji, przelej do naczynia, przykryj folią w kontakcie i całość krowicie schłód.
35. Montaż pieczenia: kropelek ciemnej czekolady 1 jajko do smarowania Rozsmaruj krem pâtissière na cięcie na croissanty, zostawiając około 3-4 cm bez kremu z jednej strony, aby móc zamknąć ciasto.
36. Warstwa kremu pâtissière nie powinna być zbyt gruba.
37. Rozłóż kawałki czekolady na kremie.
38. Za pomocą dłuta zwiń lekko pasek ciasta bez kremu, aby dobrze je zamknąć.
39. Zawij ciasto, aby miało około 40 cm długości, dobrze dociskając na końcu, aby bułeczki nie rozpadły się podczas pieczenia.
40. Umieść roladę zamrażarce na około 15 minut, aby łatwiej było ją pokroić.
41. Następnie, za pomocą dłuta tego samego rozłóż roladę na pół, a następnie każdą część na pół tak dalej, a uzyskasz 16 bułeczek o szerokości około 2,5 cm.
42. Umieść bułeczki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
43. Posmaruj je jajkiem roztrzepanym, a następnie pozwól im rosnąć przez około 1 godzinę (więcej lub mniej w zależności od temperatury).
44. Posmaruj je po raz drugi, a następnie włóż do piekarnika nagrzanego do 200°C na około 15 minut.
45. I oto, twoje bułeczki są gotowe!