

Pistacjowe i malinowe ptysie

Ingrédients

- 80g inspiracji malina
- 90g ca ej mietanki
- 45g ca ego mleka
- 2g glukozy
- 1g elatyny
- 100g ca ej mietanki
- 75g ca ego mleka
- 50g cukru
- 2 ca e jajka
- 1 ótko
- 30g skrobi kukurydzianej
- 75g puree z pistacji
- 50g mas a
- 60g m ki
- 60g cukru trzcinowego
- 65g wody
- 85g ca ego mleka
- 2g soli
- 2g cukru
- 60g mas a
- 80g m ki
- 125g ca ego jajka
- 200g ca ej mietanki

Préparation

1. Wiosna wreszcie nadchodzi, a wraz z nią bardziej wie e i owocowe przepisy (choć czekolada nigdy nie jest zbyt daleko, zwłaszcza z Wielkanocną horyzontem!)

2.).

3. Zaczynamy więc te przepisy od ptysi z pistacją i malin .

4. Oczywiście, to jeszcze nie jest sezon na maliny, więc użyjemy malinowej inspiracji Valrhona do wykonania fondantowego serca o smaku maliny, schowanego w lekkiej masie diplomat z pistacjami . Mo esz je przygotować ci gu dwóch dni: namelaka, krem cukierniczy, kruszonka i ciasto parzone pierwszego dnia, a gotowanie, masa diplomat i montaż drugiego dnia.

5. Sprząt : Perforowana blacha Woreczki cukiernicze Ko cówka 10mm Ko cówka 12mm Ko cówka 2mm Trzepaczka Wałek do ciasta Składniki : Użyjemy puree pistacjowego Koro : kod ILETAITUNGATEAU to 5% zniżki na całym sklepie (nie afiliowany).

6. Użyjemy inspiracji maliny od Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU to 20% zniżki na całym sklepie (afiliowany).

7. Czas przygotowania : 1h15 + 25 minut pieczenia Na tuzin ptysi (w zależności od ich wielkości) : Namelaka malina : inspiracji malina ca ej mietanki ca ego mleka glukozy elatyny Zrehydratyzuj elatynę w zimnej wodzie.

8. Doprowadź mleko do wrzenia z glukozą, dodaj zrehydratyzowaną elatynę (i odciń ją, jeśli używasz elatyny w liściach) i wlej na wcześnie rozpущoną inspirację malinową.

9. Dobrze wymieszaj, aby uzyskać gładką i białą masę ganache, a następnie dodaj zimną mietankę i zmiksuj.

10. Zafoliuj mietankę w kontakcie i zostaw do krystalizacji w lodówce na co najmniej odzin, a najlepiej na noc.

11. Krem cukierniczy z pistacjami : ca ej mietanki ca ego mleka cukru 2 ca e jajka 1 ótko skrobi kukurydzianej puree z pistacji Podgrzej mietanki mleko.
12. Ubij jajka z ótkiem i cukrem.
13. Nast pnie dodaj skrobi kukurydzian , a nast pnie wlej gor cy p yn, dobrze mieszaj c.
14. Wlej ca o łz powrotem do garnka i zag łna rednim ogniu, ubijaj c bez przerwy.
15. Zdejmij z ognia, dodaj puree z pistacji, dobrze wymieszaj, a nast pnie zafoliowuj krem cukierniczy w kontakcie i ca kowicie sch ód łw lodówce.
16. Kruszonka : mas a m ki cukru trzcinowego Wymieszaj pomadowane mas o z cukrem i m k , a nast pnie cienko rozwa kuj kruszonk łmi dzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia.
17. Umie łw zamra arce.
18. Ciasto parzone : wody ca ego mleka soli cukru mas a m ki ca ego jaja Doprowad łdo wrzenia mleko, wod , mas o, cukier i sól.
19. Dodaj m k łna raz i dobrze wymieszaj poza ogniem.
20. Gdy m ka zostanie w czona, umie łciasto z powrotem na ogniu i suszy je, mieszaj c bez przerwy przez kilka minut.
21. Nast pnie prze ó łdo miski robota z ko cówk łdo mieszania i mieszaj na ma ych obrotach przez kilka minut, aby para z ciasta si łulotni a (mo esz to równie łzrobi łr cznie za pomoc ł opatki).
22. Dodaj powoli jajka, dobrze mieszaj c pomi dzy ka dym dodaniem.
23. Na ko cu ciasto powinno by łg adkie i b yszcz ce.
24. Wlej je do worka cukierniczego z ko cówk łlisku i wyci nij ptysie na blach łwy o on łpapierem do pieczenia.
25. Przykryj je kr kiem kruszonki, a nast pnie wstaw do pieca rozgrzanego do 180°C na oko o 25 do 30 minut pieczenia.
26. Pozwól ptysiom ostygn łna ruszcie.
27. Krem diplomat pistacji : Krem cukierniczy ca ej mietanki Ubicz mietank , a nast pnie delikatnie po cz j z kremem cukiernicznym.
28. Nast pnie wlej krem diplomat do worka cukierniczego z ko cówk łlisku.
29. Monta ł: Wlej namelaka malina do worka cukierniczego z ma łko cówk łlisku (bez ubijania ani pracy z ni).
30. Odetnij ptysie, usuwaj c „kapelusz”.
31. Nape nij je kremem diplomat z pistacjami, a nast pnie dodaj na rodek namelaka malina i ponownie troch łkremu diplomat.
32. Przykryj kapeluszem kruszonki i ozdób kilkoma ca ymi pistacjami.
33. Umie łptysie na kilka minut w lodówce, aby kremy si łsklei y, a potem delektuj si !