

Sobremesas de creme de pistache (estilo danette)

Ingrédients

- 35g de amido de milho (você pode reduzir para 30g se preferir um creme de sobremesa um pouco menos firme)
- 500g de creme de leite inteiro
- 25g de açúcar
- 100g de purê de pistache
- 150g de creme de leite inteiro
- 15g de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de chá de extrato de flor de laranjeira (ajuste de acordo com a flor de laranjeira que você usa e seus gostos)

Préparation

1. Quando publiquei a receita de creme de sobremesa de chocolate dulcey há alguns dias, vários de vocês me perguntaram se era possível substituir o chocolate por purê de pistache.
2. As proporções não são as mesmas devido à presença de manteiga de cacau no chocolate, então me joguei na preparação muito rápida dessas pequenas sobremesas muito gourmet (nas quais adicionei chantilly de flor de laranjeira), e aqui está a receita: Ingredientes: Usei a flor de laranjeira Norohy da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
3. Usei o purê de pistache e as pistaches da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Tempo de preparação: 15 minutos + resfriamento Para 5 a 6 cremes de sobremesa: Ingredientes: de amido de milho (você pode reduzir para se preferir um creme de sobremesa um pouco menos firme) de creme de leite inteiro de açúcar de purê de pistache Para o chantilly: de creme de leite inteiro de açúcar de confeiteiro 1 colher de chá de extrato de flor de laranjeira (ajuste de acordo com a flor de laranjeira que você usa e seus gostos) Algumas pistaches picadas Receita: Dissolva o amido de milho aos poucos com o creme frio.
5. Adicione o açúcar.
6. Coloque a panela no fogo e engrosse em fogo médio, mexendo sem parar; o creme deve estar em leve fervura por cerca de 2 minutos para que o amido de milho cozinhe.
7. Fora do fogo, adicione o purê de pistache.
8. Misture bem, depois despeje os cremes em potes individuais e coloque-os na geladeira até esfriar completamente.
9. Em seguida, bata o creme de leite com o açúcar de confeiteiro e a flor de laranjeira para obter o chantilly, e coloque sobre os cremes.
10. Adicione algumas pistaches picadas, depois aproveite!