

Rolo 100% pistácio

Ingrédients

- 2g de gelatina
- 25g de açúcar
- 45g de gemas
- 160g de creme de leite a 30 ou 35% de gordura
- 80g de purê de pistache
- 100g de manteiga
- 100g de claras
- 100g de açúcar de confeiteiro
- 70g de pó de pistache
- 30g de farinha
- 20g de pistaches picadas
- 60g de chocolate branco ivoire
- 40g de crepes dentelle
- 80g de creme de leite integral
- 34g de gemas (cerca de 2 gemas)
- 30g de açúcar
- 4g de gelatina
- 100g de purê de pistache
- 150g de creme de leite batido em chantilly
- 150g de creme de leite integral
- 15g de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de sopa de purê de pistache

Préparation

1. O cronômetro está correndo, o Natal está chegando muito, muito rápido e aqui está a primeira receita de tronco do ano, um tronco 100% pistache.
2. É composto por um financier de pistache, um crocante de pistache, um creme de pistache, uma mousse de pistache, um chantilly de pistache e, finalmente, pistaches picadas, em resumo, uma variação do pistache em todos os ângulos!
3. Como sempre com receitas de troncos, você pode facilmente se organizar em vários dias, pois o creme e o biscoito + crocante podem ser feitos em dias diferentes e mantidos no congelador, e o mesmo vale, é claro, para o tronco inteiro uma vez que a mousse esteja pronta **Material:** Placa perfurada Forma de tronco de Buyer Forma de inserção de tronco de Buyer (Com moldes de inox, pense em usar folhas de acetato ou papel guitare para facilitar o desenformar).
4. Ingredientes: Usei o pistache & purê de pistache Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Usei o chocolate Ivoire de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Tempo de preparação: 1h15 + 15 minutos de cozimento + tempo de congelamento/descongelamento Para um tronco de 30cm: Inserção de creme de pistache: de gelatina de açúcar de gemas de creme de leite a 30 ou 35% de gordura de purê de pistache Coloque a gelatina em um recipiente com água fria para reidratar.
7. Bata as gemas com o açúcar.
8. Aqueça o creme de leite com o purê de pistache, então despeje sobre os ovos.
9. Volte tudo para a panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo constantemente até alcançar a temperatura de 85°C.

10. Fora do fogo, adicione a gelatina espremida.
11. Despeje na forma de inserção e congele até estar completamente firme.
12. Financier de pistache: de manteiga de claras de açúcar de confeitiro de pó de pistache de farinha Uma pitada de sal de pistaches picadas Derreta a manteiga até que se torne "noisette" (retire do fogo quando parar de borbulhar e tiver uma cor dourada).
13. Deixe esfriar.
14. Misture as claras com o açúcar de confeitiro e o pó de pistache, depois adicione o sal e a farinha.
15. Em seguida, adicione a manteiga morna e as pistaches picadas.
16. Despeje na sua forma e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos.
17. Crocante de pistache e chocolate branco: de purê de pistache de chocolate branco ivoire de crepes dentelle Derreta o chocolate branco, depois adicione o purê de pistache e finalmente os crepes dentelle esmigalhados.
18. Espalhe a mistura sobre o financier cortado no tamanho correto, depois coloque tudo no congelador.
19. Mousse de pistache: de leite integral de creme de leite integral de gemas (cerca de 25g) de açúcar de gelatina de purê de pistache de creme de leite batido em chantilly Rehydrate a gelatina em água fria.
20. Aqueça o leite com o creme.
21. Bata as gemas com o açúcar, depois despeje os líquidos quentes sobre elas.
22. Volte tudo para a panela e cozinhe até cobrir a colher, até 83°C.
23. Fora do fogo, adicione a gelatina reidratada e espremida, depois o purê de pistache.
24. Cubra com filme plástico e deixe esfriar até 35°C.
25. Quando o creme inglês estiver na temperatura correta, incorpore uma grande colher de sopa de chantilly, mexendo bem, depois o restante do chantilly delicadamente com uma espátula.
26. Montagem: Quando a mousse estiver pronta, passe imediatamente para a montagem.
27. Despeje metade da mousse no fundo da forma de tronco, depois adicione a inserção de creme congelada.
28. Cubra com o restante da mousse, depois adicione o biscoito & crocante para terminar.
29. Acabamentos: de creme de leite integral de açúcar de confeitiro 1 colher de sopa de purê de pistache Pistaches picadas Desenforme seu tronco e deixe descongelar na geladeira por pelo menos 6 horas.
30. Bata o creme de leite em chantilly, depois adicione o açúcar de confeitiro e o purê de pistache.
31. Espalhe finamente o chantilly sobre o tronco, depois decore com pistaches picadas.
32. Finalmente, aproveite!