

Bolo mármore de pistache (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 65g de manteiga amolecida
- 110g de açúcar (refinado, mascavo, muscovado... o que você quiser! Usei metade refinado metade muscovado)
- de acordo com o açúcar que você escolher, seu mármore será mais ou menos visível (com o muscovado, a massa é muito colorida e se distingue menos da massa de pistache)
- 80g de ovos inteiros
- 110g de farinha tipo 45
- 4g de fermento em pó
- 30g de leite integral
- 75g de ovos inteiros
- 90g de açúcar refinado
- 1 pitada de sal
- 70g de farinha tipo 45
- 3g de fermento em pó
- 10g de pó de pistache
- 40g de creme de leite fresco
- 80g de pasta de pistache
- 30g de manteiga noisette (cerca de 45 a 50g de manteiga)
- 150g de creme de leite fresco
- 200g de chocolate branco de cobertura (Valrhona ivoire)
- 4g de gelatina 200 bloom

Préparation

1. A receita do dia, aquela do bolo mármore de pistache que Nicolas Paciello compartilhou em sua conta no Instagram ontem.
2. Trata-se de um bolo mármore bem simples: uma massa natural ou de baunilha e uma massa de pistache, mas sua originalidade reside na sua cobertura mármore ao estilo mil-folhas.
3. Você pode, é claro, dispensar a cobertura e comer o bolo como está, ainda mais porque isso permitirá que você mantenha o bolo inteiro em vez de cortar o topo.
4. Confesso que tenho uma grande preferência por bolos bem crescidos, mas fiz uma exceção desta vez para testar a cobertura mármore.
5. O resultado é muito bonito visualmente, e pode ser adaptado ao sabor de bolo que você quiser (rosa para framboesa, marrom para avelã.
6.).
7. Finalmente, se você quiser fazer uma cobertura sem cortar o bolo, pode fazer a mesma receita de ganache e perfumar completamente com purê de pistaches, você terá um belo bolo todo verde e crescido;-) Tempo de preparação: 30 minutos para o bolo + 45 minutos de cozimento + 30 minutos e pelo menos 4 horas de descanso para a coberturaPara um bolo de 20cm de comprimento: Se puder, retire todos os seus ingredientes da geladeira algumas horas antes de começar o bolo para que estejam em temperatura ambiente.
8. Massa do bolo natural/baunilha: de manteiga amolecida de açúcar (refinado, mascavo, muscovado.
9. o que você quiser!
10. Trabalhe a manteiga amolecida com o(s) açúcar(es) e a baunilha se estiver usando, com a espátula.
11. Adicione os ovos, misture com um fouet, em seguida, incorpore a farinha e o fermento previamente misturados.
12. Termine adicionando o leite, em seguida, reserve a massa até a montagem.

13. Comece preparando a manteiga noisette: coloque-a em uma panela e cozinhe em fogo baixo/médio até que pare de chiar (deve ter um cheiro agradável e uma cor âmbar); cuidado para monitorar bem, pois pode queimar rapidamente.
14. Assim que estiver pronto, despeje em um recipiente frio para interromper o cozimento.
15. Deixe esfriar, e não se esqueça de pesar a quantidade exata antes de usá-la na massa.
16. Misture os ovos com o açúcar.
17. Adicione a farinha, o fermento e o sal previamente misturados.
18. Em seguida, incorpore o pó de pistache, depois o creme fresco e a pasta de pistache.
19. Termine com a manteiga noisette levemente resfriada.
20. Cozimento: Preaqueça o forno a 200°C.
21. Unte e enfarinhe, ou forre com papel manteiga sua forma de bolo.
22. Despeje cerca de 1/3 da massa de bolo natural no fundo da forma, em seguida, alterne as duas massas despejando-as (ou coloque-as com um saco de confeiteiro) no centro da forma.
23. Faça um traço fino de manteiga no centro da massa, em seguida, asse reduzindo a temperatura para 150°C.
24. Cozinhe por cerca de 45 minutos (verifique com a ponta de uma faca).
25. Se não colocou o traço de manteiga no centro do seu bolo, pode "cortar" o meio do bolo após 15 minutos de cozimento para ajudar no desenvolvimento homogêneo do bolo.
26. Ao retirar do forno, desenforme e deixe esfriar.
27. Você pode comer como está, já ficará muito bom, ou tentar a cobertura abaixo.
28. Coloque as folhas de gelatina em uma tigela grande de água fria.
29. Aqueça o creme de leite fresco, depois incorpore as folhas de gelatina reidratada e escorrida.
30. Despeje o creme quente sobre o chocolate branco derretido ou picado, e mexa bem para obter uma ganache homogênea.
31. Retire uma pequena parte da ganache e misture-a com a pasta de pistache.
32. Cubra as duas ganaches com filme plástico e coloque-as na geladeira por algumas horas.
33. Corte o "topo" do bolo para que fique bem plano, em seguida, coloque-o de cabeça para baixo em uma grade.
34. Depois, aqueça ligeiramente as ganaches para que estejam maleáveis, mas não muito quentes (cerca de 30-35°C).
35. Coloque a ganache de pistache em um saco de confeitar ou um cornet.
36. Despeje a ganache natural sobre o bolo.
37. Faça traços perpendicularmente ao bolo, com distância de cerca de 1 cm entre os traços.
38. Faça o mármore usando uma lâmina: um corte de faca no centro do bolo, depois 2 traços de cada lado no sentido contrário.
39. As imagens falam mais que palavras, então aqui está um pequeno vídeo da cobertura: Alise os lados com uma espátula e cubra com pistaches picadas.