

Bolo de pistache e morango

Ingrédients

- 110g de açúcar
- 110g de manteiga amolecida
- 150g de farinha
- 7g de fermento
- 50g de manteiga amolecida
- 40g de pasta de pistache
- 80g de açúcar de confeiteiro
- 100g de pó de pistache
- 10g de amido de milho
- 80g de ovo
- 30g de pistaches
- 70g de morangos frescos
- 200g de creme de leite fresco
- 25g de açúcar de confeiteiro
- 30g de pasta de pistache
- 125g de morangos picados em cubos pequenos

Préparation

1. A temporada de morangos começou há algumas semanas, e tenho a firme intenção de aproveitar, como todos os anos!
2. É uma das minhas frutas preferidas, se não a favorita, então vocês vão ver muitas receitas que incluem morangos.
3. Começo com uma combinação ultra conhecida e deliciosa, com pistache, é claro.
4. Um bolo muito simples e saboroso, composto por um sablé bretão, um creme de pistache & morangos, uma brunoise de morangos e um chantilly de pistache.
5. Material: Círculo de 20cm Círculo de 8cm Rolo de massa Placa perfurada Bico canelado Bico 12mm
Ingredientes: Usei a pasta de pistache Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (código não afiliado).
6. Sablé bretão: 110g de açúcar 110g de manteiga amolecida 150g de farinha 7g de fermento Bata as gemas com o açúcar, depois adicione a manteiga amolecida.
7. Termine incorporando a farinha e o fermento.
8. Forme uma bola, amasse-a, cubra com filme plástico e coloque na geladeira por no mínimo 1 hora.
9. Em seguida, coloque a massa entre duas folhas de papel manteiga e estique-a para assar em um círculo de 20 cm de diâmetro, com um círculo de 8 cm de diâmetro no centro.
10. Asse o sablé no forno pré-aquecido a 180°C por 12 minutos.
11. Creme de pistache: 50g de manteiga amolecida 40g de pasta de pistache 80g de açúcar de confeiteiro 100g de pó de pistache 10g de amido de milho 80g de ovo 30g de pistaches 70g de morangos frescos Misture a manteiga com a pasta de pistache, o açúcar de confeiteiro, o pó de pistache e o amido de milho.
12. Quando a mistura estiver bem homogênea, adicione os ovos e depois as pistaches inteiras e os morangos picados.
13. Despeje o creme de pistache sobre o sablé pré-cozido, depois asse novamente a 180°C por 15 a 20 minutos.
14. Desenforme e deixe esfriar.

15. Chantilly de pistache & morango: de creme de leite fresco de açúcar de confeitiro de pasta de pistache de morangos picados em cubos pequenos Bata o creme de leite com o açúcar de confeitiro.
16. Quando tiver a textura de chantilly, adicione a pasta de pistache e bata novamente por alguns segundos.
17. Espalhe uma camada fina de chantilly sobre o bolo.
18. Em seguida, faça dois cordões de chantilly no interior e exterior do bolo para colocar os cubos de morango no meio.
19. Cubra os morangos com o restante do chantilly por cima.
20. Decoração: Alguns morangos Algumas pistaches Decore com algumas rodela de morangos e pistaches inteiras, depois delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com