

Rolo de pistache e flor de laranjeira.

Ingrédients

- 200g de chocolate ivoire
- 290g de creme de leite a 35% de gordura
- 15g de mel
- 60g de purê de pistache
- 2g de extrato de flor de laranjeira
- 100g de leite integral
- 100g de farinha T55
- 70g de manteiga
- 70g de ovos inteiros
- 120g de gemas de ovo
- 140g de claras de ovo
- 85g de açúcar
- 30g de leite
- 7g de extrato de flor de laranjeira
- 130g de [praliné de pistache](https://www.iletaitungateau.com/articles/21)
- 100g de pistaches picadas

Préparation

1. Como todos os anos, ofereço uma receita de tronco que requer pouco equipamento, e especialmente sem forma de tronco ou congelador: um tronco enrolado, desta vez com sabores de pistache e flor de laranjeira.
2. A vantagem é que a receita é adaptável à fruta seca (e às combinações de sua escolha): praliné de noz-pecã e xarope de bordo, praliné de amêndoa e baunilha, praliné de avelã e fava tonka.
3. a receita é sempre a mesma Para o biscoito, reutilizei a receita de biscoito pâte à choux de Cyril Lignac em sua receita de bolo enrolado de limão e avelã.
4. Ingredientes: Usei o chocolate Ivoire da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Usei os pistaches e o purê de pistache da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
6. Material: Mini espátula angulada Placa perfurada Bico santo honoré de Buyer Tempo de preparação: 1h15 + 15 minutos de cozedura + 1 noite de repouso Para um tronco de 25 a 30cm de comprimento: A ganache montada de pistache: de chocolate ivoire de creme de leite a 35% de gordura de mel de purê de pistache de extrato de flor de laranjeira Leve metade do creme ao ponto de ebulição com o mel, depois despeje sobre o chocolate e o purê de pistache.
7. Misture com uma espátula ou mixer de imersão.
8. Adicione o restante do creme frio e a flor de laranjeira, depois misture novamente.
9. Cubra a ganache com filme plástico em contato e coloque na geladeira durante a noite.
10. O biscoito pâte à choux: de leite integral de farinha T55 de manteiga de ovos inteiros de gemas de ovo de claras de ovo de açúcar Leve o leite e a manteiga ao ponto de ebulição.
11. Fora do fogo, adicione a farinha de uma vez só, mexendo bem com uma colher de pau, depois coloque a panela de volta no fogo médio para secar a massa (ou seja, mexa no fogo por alguns minutos até formar uma película no fundo da panela).
12. Transfira a massa para a tigela do processador equipada com a lâmina para massa e bata até que o vapor pare de sair da massa.
13. Se você não tiver um processador, pode mexer com uma espátula, só levará mais tempo.

14. Adicione, em seguida, os ovos inteiros e as gemas aos poucos até obter uma massa homogênea.
15. Bata as claras em neve, em seguida, adicione o açúcar até que esteja completamente dissolvido.
16. Adicione uma colher de clara em neve na pâte à choux mexendo vigorosamente, depois incorpore o resto delicadamente com uma espátula.
17. Divida a massa em duas e espalhe cada parte em uma assadeira coberta com um tapete de cozimento ou papel manteiga.
18. Asse os dois biscoitos no forno pré-aquecido a 180°C por 15 a 20 minutos (observe o final da cozedura, os biscoitos devem permanecer macios para poder enrolá-los).
19. Deixe esfriar.
20. A calda de banho: de leite de extrato de flor de laranjeira Misture os dois ingredientes e então molhe os biscoitos com um pincel.
21. Bata a ganache até uma textura de chantilly.
22. Espalhe ganache sobre cada um dos dois biscoitos (mantendo um pouco para o acabamento).
23. Adicione então alguns pontos de praliné de pistache.
24. Enrole os dois biscoitos um após o outro.
25. Cubra o tronco com uma fina camada de ganache montada de pistache, depois decore com pistaches picadas (também coloquei um pouco de ganache com um bico de confeitar santo honoré).
26. Corte as extremidades para um resultado bem limpo e depois saboreie!