

Pães de pistache e framboesa

Ingrédients

- 250g de farinha T55
- 250g de farinha de trigo duro
- 10g de sal fino
- 60g de açúcar granulado
- 20g de fermento biológico
- 260g de água
- 12g de leite em pó
- 50g de manteiga
- 250g de manteiga de touragem

Préparation

1. Uma nova receita de viennoiseries para começar bem a semana, que tal?
2. Exatamente como pains au chocolat, mas na versão pistache & framboesa para variar um pouco
Como sempre, detalhei a receita ao máximo para que você se sinta encorajado a se aventurar na viennoiserie.
3. Usei a inspiração framboesa da Valrhona que temperei para poder cortar em bastões, mas você também pode rechear seus pães com meias-pastilhas diretamente se quiser pular essa etapa!
4. Material: Plaque perfurada Rolo de massa Ingredientes: Usei o purê de pistache Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Usei a inspiração framboesa da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. T55 de farinha de trigo duro de sal fino de açúcar granulado de fermento biológico de água de leite em pó de manteiga de manteiga de touragem QS de ovo para a douradura Cerca de 300 a de inspiração framboesa QS de purê de pistache Receita: Coloque a água no fundo da tigela da batedeira com o gancho.
7. Adicione o fermento esfarelado e depois o leite em pó e mexa.
8. Cubra com as duas farinhas, depois coloque, em três montes separados, o sal, o açúcar e a manteiga.
9. Misture em velocidade baixa por cerca de 5 a 10 minutos para obter uma massa bem homogênea e não pegajosa.
10. Descarte a massa na superfície de trabalho levemente enfarinhada, estique a massa e depois dobre-a e boleie-a.
11. Filme a massa e reserve-a em temperatura ambiente por 30 minutos.
12. Coloque novamente a massa na superfície de trabalho levemente enfarinhada, depois desgasifique-a (retire o gás acumulado durante a primeira fermentação pressionando a massa).
13. Como da primeira vez, estique-a, dobre-a e boleie-a.
14. Amasse ligeiramente a massa, filme-a e coloque-a no refrigerador por no mínimo 30 minutos (se necessário, você pode mantê-la na geladeira por algumas horas).
15. Cerca de um quarto de hora antes de começar a touragem, tire a manteiga de touragem do refrigerador e trabalhe-a batendo com um rolo de massa até obter uma consistência elástica, mas não de pomada.
16. Envolve a manteiga em um pequeno retângulo de papel manteiga (aproximadamente 15*20 cm no máximo) e estique-a para dar uma forma retangular.
17. Coloque-o no fresco por alguns minutos junto com a massa para que fiquem na mesma temperatura.
18. Em seguida, estique a massa em um retângulo aproximadamente da mesma largura e duas vezes mais longo que o retângulo de manteiga.

19. Coloque a manteiga no centro da massa e feche-a pressionando bem para não ter ar entre a massa e a manteiga.
20. Sele a massa para que a manteiga esteja bem fechada.
21. Estique a massa em um retângulo três vezes mais longo que largo, depois dobre a massa em três, como uma carteira.
22. É um tour simples.
23. Em seguida, você pode tanto continuar com o tour duplo, ou deixar a massa descansar no refrigerador por cerca de 30 minutos (claro, após ter embalado com filme plástico).
24. Vire a massa um quarto de volta, de forma a ter a dobra à direita.
25. Estique novamente, desta vez em um retângulo quatro vezes mais longo que largo, depois dobre uma pequena parte da massa para cima.
26. Dobre a massa para baixo, de forma que as duas partes se encontrem.
27. Dobre novamente a massa ao meio, depois filme-a e coloque-a no refrigerador por 30 minutos.
28. Estique a massa com 3 a 4 mm de espessura em um grande retângulo no qual você poderá cortar 12 a 14 retângulos de 8 a 10 cm de largura e cerca de 25 cm de comprimento.
29. Corte as bordas para ter um retângulo perfeito (se a massa estiver muito elástica e encolher, coloque-a de volta no fresco por alguns minutos antes de continuar).
30. Corte os retângulos na massa: Espalhe um pouco de purê de pistache em uma extremidade e cubra com um bastão de inspiração framboesa.
31. Dobre a massa e adicione um segundo bastão de inspiração framboesa e novamente purê de pistache.
32. Termine de enrolar os pães, depois coloque os pães em uma placa coberta com papel manteiga e pincele-os com ovo usando um pincel, aplicando apenas uma camada muito fina (para evitar que sequem durante a fermentação) e evitando o folhado.
33. Deixe os pães fermentarem por cerca de 1h30, eles devem crescer bem (o tempo de fermentação depende, claro, da temperatura ambiente).
34. Passe uma segunda camada de douradura nos croissants, sempre evitando tocar no folhado.
35. Asse no forno pré-aquecido a 180°C ventilado por 15 a 20 minutos.
36. Retire os pães e coloque-os sobre uma grade, deixando-os descansar por cerca de 30 minutos antes de decorar: para isso, espalhe uma fina camada de purê de pistache sobre os pães, depois rale um pouco de inspiração framboesa por cima.
37. Então, tudo o que resta é cortá-los, admirar o folhado e, sobretudo, desfrutar!