

Bolo 100% pistache

Ingrédients

- 75g de manteiga em temperatura ambiente
- 110g de purê de pistache
- 100g de açúcar
- 3 ovos
- 150g de farinha
- 6g de fermento em pó
- 35g de creme de leite fresco
- 50g de pistache triturado
- 80g de chocolate branco
- 40g de creme de leite fresco
- 27g de purê de pistache
- 200g de chocolate branco
- 20g de óleo de semente de uva

Préparation

1. Mesmo que já exista uma receita de bolo todo pistache no meu livro, assim como várias receitas contendo pistache por aqui, eu quis fazer um bolo 100% pistache com recheio e cobertura também de pistache.
2. A receita é bem simples, perfeita para um bom lanche Material: Forma de bolo com recheio Sacos de confeitaria Ingredientes: Usei o purê de pistache, os pistaches inteiros e os pistaches triturados da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
3. Usei os chocolates Ivoire da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar e o purê de pistache.
5. Em seguida, adicione os ovos um a um, misturando bem após cada adição.
6. Incorpore a farinha e o fermento peneirados, e então finalize com o creme e os pistaches triturados.
7. Derrame a massa em uma forma com recheio untada e enfarinhada, ou forrada com papel manteiga, em seguida asse no forno pré-aquecido a 160°C por cerca de 1 hora (verifique o cozimento com a ponta de uma faca).
8. Deixe esfriar por alguns minutos, desenforme e deixe esfriar completamente em uma grade (se não estiver com pressa, você pode deixar esfriar embrulhado em filme plástico, ele conservará melhor sua umidade e maciez).
9. Derreta o chocolate branco.
10. Aqueça o creme de leite, depois derrame-o em várias vezes sobre o chocolate, misturando bem para obter uma ganache lisa e brilhante.
11. Adicione o purê de pistache, misture com um mixer de imersão e deixe cristalizar.
12. Quando a ganache atingir a textura de uma pasta para barrar, e o bolo estiver esfriado, coloque a ganache em um saco de confeitaria e recheie o bolo.
13. Derreta suavemente o chocolate, adicione o óleo e o purê de pistache.
14. Verta a cobertura sobre o bolo colocado em uma grade, e então decore com algumas pistaches.
15. Deixe cristalizar, e depois é só se deliciar!