

Rolinhos de pistache e chocolate

Ingrédients

- 250g de farinha de trigo azul
- 250g de farinha T55
- 10g de sal
- 60g de açúcar
- 12g de leite em pó
- 20g de fermento fresco
- 50g de manteiga
- 260g de água
- 250g de manteiga para folhamento
- 400g de leite integral
- 60g de gemas de ovo (3 a 4 gemas)
- 75g de açúcar refinado
- 40g de amido de milho
- 60g de purê de pistache
- 120g de gotas de chocolate amargo
- 1 ovo para a douradura

Préparation

1. Havia muito tempo que eu não postava uma receita de viennoiserie... Então aqui está ;) Trata-se de viennoiseries no modelo de pães de passas, mas na versão de pistache & chocolate.
2. Claro, a receita básica é a mesma, então você pode substituir a pistache por baunilha e as gotas de chocolate por passas para obter a versão tradicional.
3. Coloque a água no fundo da tigela do processador equipada com o gancho.
4. Adicione o fermento esfarelado, depois o leite em pó e mexa.
5. Cubra com as duas farinhas, depois adicione, em três montes separados, o sal, o açúcar e a manteiga.
6. Misture em baixa velocidade por cerca de 5 a 10 minutos até obter uma massa bem homogênea e não pegajosa.
7. Coloque a massa em uma superfície levemente enfarinhada, estenda a massa e depois dobre-a e faça uma bola.
8. Enrole a massa em filme plástico e deixe descansar em temperatura ambiente por 30 minutos.
9. Coloque novamente a massa em uma superfície levemente enfarinhada e, em seguida, desgasifique-a (retire o gás acumulado durante o primeiro ponto pressionando a massa).
10. Como da primeira vez, estenda a massa, depois dobre-a e faça uma bola.
11. Amasse levemente a massa, enrole-a em filme plástico e coloque-a na geladeira por no mínimo 30 minutos (se necessário, você pode mantê-la refrigerada por algumas horas).
12. Enquanto isso, prepare o creme de confeiteiro.
13. Cerca de quinze minutos antes de começar o folhamento, retire a manteiga do folhamento da geladeira e trabalhe-a batendo com um rolo de massa, depois dê-lhe uma consistência elástica, mas não em pasta.
14. Envolve a manteiga em um pequeno retângulo de papel vegetal (cerca de 15*20 cm no máximo) e estenda-a para formar um retângulo.
15. Refrigere-a por alguns minutos com a pâte fermentée para que fiquem na mesma temperatura.
16. Em seguida, estenda a pâte fermentée em um retângulo com cerca da mesma largura e duas vezes o comprimento do retângulo de manteiga.

17. Coloque a manteiga no centro da pâte fermentée e feche apertando bem para evitar ter mais ar entre a pâte fermentée e a manteiga.
18. Selle a massa para que a manteiga fique bem envolvida.
19. Estenda a pâte fermentée em um retângulo três vezes mais longo que largo, depois dobre a massa em três, como uma carteira.
20. Este é um tour simples.
21. Em seguida, você pode ou prosseguir com o tour duplo, ou deixar a massa descansar na geladeira por cerca de 30 minutos (é claro, após ter sido embrulhada em filme plástico).
22. Gire a massa em um quarto de volta, de modo que a dobra fique à direita.
23. Estenda novamente, desta vez em um retângulo quatro vezes mais longo que largo, depois dobre uma pequena parte da massa para cima.
24. Em seguida, dobre a massa para baixo, de modo que as duas partes se encontrem.
25. Em seguida, dobre a massa ao meio, envolva-a em filme plástico e coloque-a na geladeira por 30 minutos.
26. Estenda a massa a 3-4 mm de espessura em um grande retângulo de 40x50cm.
27. Corte as bordas para obter um retângulo perfeito (se a massa estiver muito elástica e encolher, coloque-a de volta na geladeira por alguns minutos antes de continuar).
28. Creme de confeitiro: de leite integral de gemas de ovo (3 a 4) de açúcar refinado de amido de milho de purê de pistacheAqueça o leite.
29. Bata as gemas com o açúcar e o amido de milho.
30. Em seguida, despeje metade do leite quente sobre elas, batendo, e coloque tudo de volta na panela.
31. Cozinhe em fogo médio, mexendo constantemente, até o creme engrossar.
32. Fora do fogo, adicione o purê de pistache, despeje em um prato, cubra com filme plástico em contato, e deixe esfriar completamente.
33. Montagem e cozimento: de gotas de chocolate amargo 1 ovo para a douraduraEstenda o creme de confeitiro sobre a massa de croissant, deixando cerca de 3-4 cm sem creme em um lado menor para poder selar a massa.
34. A camada de creme não deve ser muito espessa.
35. Disponha as gotas de chocolate sobre o creme.
36. Com um pincel, espalhe um pouco de água sobre a faixa de massa sem creme para poder selar corretamente.
37. Enrole a massa de modo a formar um rolo de aproximadamente 40cm de comprimento, pressionando bem no final para que os pães não se soltem durante o cozimento.
38. Coloque o rolo no congelador por cerca de 15 minutos para facilitar o corte.
39. Depois, com uma faca grande, corte o rolo pela metade, depois novamente em duas partes e assim por diante até obter 16 pães de cerca de 2,5 cm de largura.
40. Coloque os pães em uma assadeira coberta com papel vegetal.
41. Pincele-os pela primeira vez com ovo batido, depois deixe-os crescer por cerca de 1h30 (mais ou menos, dependendo da temperatura).
42. Pincele-os uma segunda vez, depois asse no forno pré-aquecido a 200°C por cerca de 15 minutos.
43. E pronto, seus pães estão prontos!