

Choux de pistache e framboesa

Ingrédients

- 80g de inspiração de framboesa
- 90g de creme de leite fresco
- 45g de leite integral
- 2g de glicose
- 1g de gelatina
- 100g de creme de leite fresco
- 75g de leite integral
- 50g de açúcar
- 2 ovos inteiros
- 1 gema de ovo
- 30g de amido de milho
- 75g de pasta de pistache
- 50g de manteiga
- 60g de farinha
- 60g de açúcar mascavo
- 65g de água
- 85g de leite integral
- 2g de sal
- 2g de açúcar
- 60g de manteiga
- 80g de farinha
- 125g de ovo inteiro
- 200g de creme de leite fresco

Préparation

1. Finalmente a primavera chega, e com ela receitas mais frescas e frutadas (mesmo que o chocolate nunca fique muito longe, especialmente com a Páscoa no horizonte!
2.).
3. Começamos então estas receitas com choux de pistache & framboesa.
4. Claro, ainda não é a temporada de framboesas, então usei a inspiração de framboesa da Valrhona para fazer um coração derretido de framboesa, aprisionado em um creme diplomata leve de pistache. Você pode prepará-los em dois dias: o namelaka, o creme de pasteleiro, o craquelin e a massa choux no primeiro dia, e o cozimento, o creme diplomata e a montagem no segundo dia.
5. Material: Placa perfurada Sacos de confeitar Bico de confeitar 10mm Bico de confeitar 12mm Bico de confeitar 2mm Batedor Rolo de massa Ingredientes: Usei a pasta de pistache da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
6. Usei a inspiração de framboesa da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
7. Rehidrate a gelatina em água fria.
8. Leve o leite para ferver com a glicose, adicione a gelatina reidratada (e escorrida se usar gelatina em folhas) e despeje sobre a inspiração de framboesa previamente derretida.
9. Mexa bem para obter uma ganache lisa e brilhante, depois adicione o creme frio e misture.
10. Filmar o creme em contato e deixar cristalizar na geladeira por pelo menos 6 horas, ou melhor, durante a noite.
11. Aqueça o creme e o leite.

12. Bata os ovos com a gema de ovo e o açúcar.
13. Em seguida, adicione o amido de milho, depois despeje o líquido quente sobre ele, misturando bem.
14. Coloque tudo de volta na panela e engrosse em fogo médio, mexendo sem parar.
15. Fora do fogo, adicione a pasta de pistache, misture bem, depois filme o creme de pasteleiro em contato e deixe esfriar completamente na geladeira.
16. Misture a manteiga amolecida com o açúcar e a farinha, depois espalhe o craquelin finamente entre duas folhas de papel manteiga.
17. Coloque no congelador.
18. Leve o leite, a água, a manteiga, o açúcar e o sal para ferver.
19. Adicione a farinha de uma vez e mexa bem fora do fogo.
20. Quando a farinha estiver incorporada, coloque a massa de volta no fogo e seque-a mexendo sem parar por alguns minutos.
21. Em seguida, coloque-a na tigela da batedeira com o batedor em formato de folha e misture em velocidade baixa por alguns minutos para que o vapor escape da massa (você também pode fazer isso à mão com uma espátula).
22. Adicione os ovos pouco a pouco, misturando bem entre cada adição.
23. No final, a massa deve estar lisa e acetinada.
24. Coloque-a em um saco de confeitar com um bico liso e faça choux em uma assadeira forrada com papel manteiga.
25. Cubra-os com um círculo de craquelin e coloque-os no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 25 a 30 minutos de cozimento.
26. Deixe os choux esfriarem em uma grade.
27. Bata o creme de leite em chantilly, depois incorpore-o delicadamente ao creme de pasteleiro.
28. Em seguida, coloque o creme diplomata obtido em um saco de confeitar com um bico liso.
29. Montagem: Despeje o namelaka de framboesa em um saco de confeitar com um bico liso pequeno (sem bater ou trabalhar).
30. Corte os choux retirando a "tampa".
31. Recheie-os com o creme diplomat de pistache, depois adicione um coração de namelaka de framboesa e mais um pouco de creme diplomat.
32. Cubra com a tampa de craquelin e decore com algumas pistaches inteiras.
33. Coloque os choux na geladeira por alguns minutos para que os cremes cristalizem, e então delicie-se!