

Bucat 100% fistic

Ingrédients

- 2g de gelatina
- 25g de zahăr
- 45g de gelbenuuri de ou
- 160g de smântână lichidă cu 30 sau 35% grăsime
- 80g de piure de fistic
- 100g de unt
- 100g de albuuri de ou
- 100g de zahăr pudră
- 70g de pudră de fistic
- 30g de făină
- 20g fistic măcinat
- 60g de ciocolată albă
- 40g de clăte dentate
- 80g de smântână lichidă integrală
- 34g de gelbenuuri de ou (aproximativ 2 gelbenuuri)
- 30g de zahăr
- 4g de gelatina
- 100g de piure de fistic
- 150g de smântână lichidă integrală bătută în frigider
- 150g de smântână lichidă integrală
- 15g de zahăr pudră
- 1 lingură de piure de fistic

Préparation

1. Număr toarea inversă a început, Craciunul se apropie foarte, foarte repede și iată prima rețetă de ruladă anulului, o ruladă 100% fistic.
2. Este compus dintr-un financier cu fistic, un crocant cu fistic, un cremă cu fistic, o mousse cu fistic, o frișcă cu fistic și, în final, fistic măcinat, pe scurt, o variație a fisticului sub toate formele sale!
3. Ca întotdeauna cu rețetele de ruladă, vă puteți organiza ușor pe parcursul mai multor zile, deoarece crema și biscuiții + crocantul pot fi făcute în zile diferite și pot rămâne la congelator, la fel, desigur, pentru rulada întreaga odată ce mousse-ul este realizat. Materiale : Plac perforat Mold de ruladă de Buyer Mold insert ruladă de Buyer (Cu forme din inox, gândiți-vă să folosiți foi de rhodoid sau hârtie de chitar pentru a facilita demoularea).
4. Ingrediente : Am folosit fistic & piure de fistic Koro : cod ILETAITUNGATEAU pentru 5% reducere pe întregul site (neafiliat).
5. Am folosit ciocolata Ivoire de Valrhona : cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere pe întregul site (afiliat).
6. Timp de preparare : 1h15 + 15 minute de coacere + timp de congelare / decongelare Pentru o ruladă de 30cm : Insert cremă de fistic : de gelatina de zahăr de gelbenuuri de ou de smântână lichidă cu 30 sau 35% grăsime de piure de fistic Puneți gelatina la rehidratat într-un bol cu apă rece.
7. Bateți gelbenuurile cu zahărul.
8. Încălziți smântâna lichidă cu piureul de fistic, apoi turnați-o peste ouă.
9. Reversati totul în cratiță și gătiți la foc mic, amestecând constant până ajunge la temperatura de 85°C.
10. Departe de foc, adăugați gelatina stoarsă.
11. Turnați în moldul de insert și puneți la congelator până se întărește complet.
12. Financier cu fistic : de unt de albuuri de ou de zahăr pudră de pudră de fistic de făină Un vârf de sare fistic măcinat Topiți untul până devine „nuc” (îndepărtați-l de pe foc când încetează să sfârșie și are o culoare

aurie).

13. Lăsați-l să se răcească.

14. Amestecați albușurile cu zahărul pudră și pudra de fistic, apoi adăugați sarea și făina.

15. Apoi adăugați untul călduț și fisticul măcinat.

16. Turnați în moldul dumneavoastră și coaceți în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de aproximativ 15 minute.

17. Crocant cu fistic ivoire : de piure de fistic de ciocolată albă ivoire de clătite dentate Topiți ciocolata albă, apoi adăugați piureul de fistic și, în final, clătitele dentate mărunțite.

18. Întindeți amestecul pe folia de plastic la dimensiunea corectă, apoi puneți totul la congelator.

19. Mousse cu fistic : de lapte integral de smântână lichidă integrală de gălbenușuri de ou (aproximativ gălbenușuri) de zahăr de gelatină de piure de fistic de smântână lichidă integrală bătută în frigider Puneți gelatina la rehidratat în apă rece.

20. Încălziți laptele cu smântâna.

21. Bateți gălbenușurile cu zahărul, apoi turnați lichidele calde peste ele.

22. Reversati totul în cratiță și găsiți până se îngroașă, până la 83°C.

23. Departe de foc, adăugați gelatina rehidratată și stoarsă, apoi piureul de fistic.

24. Acoperiți crema și lăsați-o să se răcească până la 35°C.

25. Când crema englezească este la temperatura corectă, încorporați o lingură mare de frișcă amestecând bine, apoi restul de frișcă delicat cu o spatulă.

26. Montaj : Când mousse-ul este gata, treceți imediat la montaj.

27. Turnați jumătate din mousse în fundul moldului de ruladă, apoi adăugați insertul de cremă congelată.

28. Acoperiți cu restul de mousse, apoi adăugați biscuiții și crocantul pentru a termina.

29. Finisaje : de smântână lichidă integrală de zahăr pudră îngur de piure de fistic Fistic măcinat Demoulați rulada și lăsați-o să se decongeleze în frigider minimum 6 ore.

30. Bateți smântâna lichidă în frigider, apoi adăugați zahărul pudră și piureul de fistic.

31. Întindeți fin frișca pe ruladă, apoi decorați cu fistic măcinat.

32. În final, bucurați-vă !