

Pistage 100% rulle

Ingrédients

- 2g gelatin
- 25g socker
- 45g äggulor
- 160g grädde med 30 eller 35% fett
- 80g pistagepuré
- 100g smör
- 100g äggvitor
- 100g florsocker
- 70g pistagemjöl
- 30g mjöl
- 20g hackade pistagenötter
- 60g vit choklad
- 40g krossade crêpes dentelles
- 80g vispgrädde
- 34g äggulor (ungefär 2 äggulor)
- 30g socker
- 4g gelatin
- 100g pistagepuré
- 150g vispgrädde som vispats till grädde
- 150g vispgrädde
- 15g florsocker
- 1 matsked pistagepuré

Préparation

1. Nedräkningen har börjat, julen kommer mycket snabbt och här är det första receptet på en tårta för året, en tårta 100% pistage.
2. Den består av en pistagefinancier, en pistagecrunch, en pistagekräm, en pistagemousse, en pistageskummig grädde och slutligen hackade pistagenötter, kort sagt en variation av pistagenötter i alla dess former!
3. Som alltid med tårtrecept kan du enkelt organisera dig över flera dagar eftersom krämen och kakan + crunch kan göras på olika dagar och förvaras i frysen, och samma gäller såklart för hela tårtan när moussen är klar
Utrustning: Perforerad plåt Tårtaform från Buyer Insertform för tårta från Buyer (Med formar i rostfritt stål, tänk på att använda rhodoidark eller gitarrpapper för att underlätta avtagningen).
4. Ingredienser: Jag har använt pistage & pistagepuré från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affiliat).
5. Jag har använt den vita chokladen från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliat).
6. Förberedelsetid: 1h15 + 15 minuters bakning + frysnings-/avfrysnings tid För en tårta på 30 cm:
Pistagekräm: gelatin socker äggulor grädde med 30 eller 35% fett pistagepuré Lägg gelatinet i blöt i en skål med kallt vatten.
7. Vispa äggulorna med sockret.
8. Värm grädden med pistagepurén, häll sedan över äggen.
9. Häll tillbaka allt i kastrullen och koka på låg värme under konstant omrörning tills temperaturen når 85°C.
10. Ta bort från värmen, tillsätt den urvridna gelatinen.
11. Häll i insertformen och placera i frysen tills den är helt fast.
12. Pistagefinancier: smör äggvitor florsocker pistagemjöl mjöl En nypa salt hackade pistagenötter Smält

smöret tills det blir "nötigt" (ta bort från värmen när det slutar fräsa och har en gyllene färg).

13. Låt det svalna.

14. Blanda äggvitorna med florsockret och pistagemjölet, tillsätt sedan saltet och mjölet.

15. Tillsätt sedan det avsvalnade smöret och de hackade pistagenötterna.

16. Häll i din form och grädda i en förvärmad ugn på 180°C i cirka 15 minuter.

17. Pistagecrunch: pistagepuré vit choklad krossade crêpes dentelles Smält den vita chokladen, tillsätt sedan pistagepurén och slutligen de krossade crêpes dentelles.

18. Bred ut blandningen på den avskurna finacieren i rätt storlek, och placera allt i frysen.

19. Pistagemousse: helmjölk vispgrädde äggulor (ungefär 2 äggulor) socker gelatin pistagepuré vispgrädde som vispats till grädde Lägg gelatinet i blöt i kallt vatten.

20. Värm mjölken med grädden.

21. Vispa äggulorna med sockret, häll sedan de varma vätskorna över.

22. Häll tillbaka allt i kastrullen och koka till 83°C.

23. Ta bort från värmen, tillsätt den återhydratiserade och urvridna gelatinen, och sedan pistagepurén.

24. Täck grädden och låt den svalna till 35°C.

25. När den engelska grädden är vid rätt temperatur, blanda i en stor matsked grädde och rör om väl, tillsätt sedan resten av grädden försiktigt med en slickepott.

26. Montering: När moussen är klar, gå omedelbart vidare till monteringen.

27. Häll hälften av moussen i botten av tårtfom, lägg sedan i den frysta kräminsert.

28. Täck med resten av moussen, lägg sedan på kakan & crunch för att avsluta.

29. Avslutningar: vispgrädde florsocker 1 matsked pistagepuré Hackade pistagenötter Ta ut din tårta och låt den tina i kylskåp i minst 6 timmar.

30. Vispa grädden till ett skum, tillsätt sedan florsockret och pistagepurén.

31. Bred ut grädden tunt över tårtan, och dekorera med hackade pistagenötter.

32. Till sist, njut!