

Bûche 100% pistache

Ingrédients

- 2g ya gelatin
- 25g ya sukari
- 45g ya yai ya njano
- 160g ya cream ya maji ya 30 au 35% ya mafuta
- 80g ya puree ya pistachio
- 100g ya siagi
- 100g ya mayai ya njano
- 100g ya sukari ya icing
- 70g ya unga wa pistachio
- 30g ya unga wa ngano
- 20g pistachio zilizokatwa
- 60g ya chokoleti ya mweupe ya ivory
- 40g ya crepes dentelles
- 80g ya cream kamili
- 34g ya mayai ya njano (takriban mayai 2)
- 30g ya sukari
- 4g ya gelatin
- 100g ya puree ya pistachio
- 150g ya cream kamili iliyopigwa kuwa chantilly
- 150g ya cream kamili
- 15g ya sukari ya icing
- 1 kijiko cha supu cha puree ya pistachio

Préparation

1. Wakati wa kuhesabu umeshaanza, Krismasi inakuja haraka sana na hivyo hapa kuna mapishi ya kwanza ya bûche ya mwaka, bûche 100% pistachio.
2. Inajumuisha financier ya pistachio, croustillant ya pistachio, crémeux ya pistachio, mousse ya pistachio, chantilly ya pistachio na hatimaye pistachio zilizokatwa, kwa kifupi ni toleo la pistachio kwa kila njia!
3. Kama kawaida na mapishi ya bûches, unaweza kujiandaa kwa urahisi kwa siku kadhaa kwani crémeux na biscuit + croustillant vinaweza kufanywa kwa siku tofauti na kubaki kwenye freezer, na vivyo hivyo kwa bûche nzima mara tu mousse ikikamilika Vifaa : Jalada lililo na mashimo Mould ya bûche ya Buyer Mould ya insert bûche ya Buyer (Kwa molds za chuma, kumbuka kutumia karatasi za rhodoid au karatasi ya guitar ili kurahisisha kuondoa).
4. Viungo : Nime tumia pistachio & puree ya pistachio Koro : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa 5% ya punguzo kwenye tovuti yote (sio ya ushirika).
5. Nime tumia chokoleti ya Ivory kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa 20% ya punguzo kwenye tovuti yote (ya ushirika).
6. Muda wa maandalizi : 1h15 + dakika 15 za kupika + muda wa kufungia / kufungua Kwa bûche ya 30cm : Insert crémeux pistache : ya gelatin ya sukari ya yai ya njano ya cream ya maji ya 30 au 35% ya mafuta ya puree ya pistachio Weka gelatin kujiandaa kwenye bakuli la maji baridi.
7. Piga yai ya njano na sukari.
8. Pasha cream ya maji na puree ya pistachio, kisha mimina juu ya mayai.
9. Mimina yote kwenye sufuria na pika kwa moto mdogo huku ukichochea kila wakati hadi ufikie joto la 85°C.
10. Ondoa kwenye moto, ongeza gelatin iliyoshinikizwa.

11. Mimina kwenye mold ya insert na weka kwenye freezer hadi ikae kabisa.
12. Financier pistache : ya siagi ya mayai ya njano ya sukari ya icing ya unga wa pistachio ya unga wa ngano Chumvi kidogo pistachio zilizokatwa Fanya siagi ikayeyuke hadi iwe "noisette" (ondoa kwenye moto wakati inakoma kuchemka na kuwa na rangi ya dhahabu).
13. Acha ipoe.
14. Changanya mayai ya njano na sukari ya icing na unga wa pistachio, kisha ongeza chumvi na unga wa ngano.
15. Kisha ongeza siagi iliyopoa na pistachio zilizokatwa.
16. Mimina kwenye mold yako na weka kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa takriban dakika 15.
17. Croustillant pistache ivoire : ya puree ya pistachio ya chokoleti ya mweupe ya ivory ya crepes dentelles Fanya chokoleti ya mweupe ikayeyuke, kisha ongeza puree ya pistachio na hatimaye crepes dentelles zilizovunjika.
18. Sambaza mchanganyiko juu ya financier iliyokatwa kwa ukubwa sahihi, kisha weka yote kwenye freezer.
19. Mousse pistache : ya maziwa kamili ya cream kamili ya mayai ya njano (takriban mayai 2) ya sukari ya gelatin ya puree ya pistachio ya cream kamili iliyopigwa kuwa chantilly Fanya gelatin kujiandaa kwenye maji baridi.
20. Pasha maziwa na cream.
21. Piga mayai ya njano na sukari, kisha mimina liquids za moto juu yao.
22. Mimina yote kwenye sufuria na pika hadi inafikia 83°C.
23. Ondoa kwenye moto, ongeza gelatin iliyoshinikizwa na kuondolewa, kisha puree ya pistachio.
24. Funika cream na acha ipoe hadi 35°C.
25. Wakati cream anglaise iko kwenye joto sahihi, ongeza kijiko kikubwa cha chantilly huku ukichochea vizuri, kisha ongeza iliyobaki ya chantilly kwa upole kwa spatula.
26. Mkutano : Wakati mousse iko tayari, piga mara moja kwenye mkutano.
27. Mimina nusu ya mousse chini ya mold ya bûche, kisha ongeza insert ya crèmeux iliyogandishwa.
28. Funika na iliyobaki ya mousse, kisha ongeza biscuit & croustillant kumaliza.
29. Mamaliza : ya cream kamili ya sukari ya icing 1 kijiko cha supu cha puree ya pistachio Pistachio zilizokatwa Ondoa bûche yako na acha igandishwe kwenye friji kwa angalau masaa 6.
30. Piga cream kamili kuwa chantilly, kisha ongeza sukari ya icing na puree ya pistachio.
31. Sambaza kwa uangalifu chantilly juu ya bûche, kisha pamba na pistachio zilizokatwa.
32. Hatimaye, furahia!