

Kikombe cha pistachio & mchele wa maziwa na vanilla

Ingrédients

- 60g ya siagi laini
- 90g ya sukari ya unga
- 30g ya unga wa lozi (au pistache)
- 1 yai
- 160g ya unga T55
- 50g ya maizena
- 75g ya mchele mviringo
- 260g ya maziwa (nimeongeza maziwa ya lozi)
- 1 kijiti cha vanilla
- 135g ya kremu nzima
- 125g ya kremu iliyopigwa kichantilly
- 1 yai
- 40g ya sukari ya kahawia
- 20g ya unga wa pistache
- 50g ya unga
- 2g ya unga wa kuoka
- 30g ya siagi iliyoyeyushwa
- 200g ya kremu
- 1 kijiti cha vanilla
- 2.3g ya gélatine
- 170g ya chocolate Ivoire
- 50g ya puree ya pistache

Préparation

1. Baada ya tartelettes fleur poivre & chocolat noir, hapa kuna toleo jipya, la kiangazi zaidi: pistache & mchele wa maziwa na vanilla!
2. Mapishi haya si magumu, yanahitaji uvumilivu kidogo kutokana na nyakati tofauti za kupumzika & kupoa, lakini yanaruhusu kupanga ratiba kwa siku kadhaa Vifaa: Vyombo vya tartelette Fouet Rouleau ya pâtisserie Bamba lililotobolewa Mifuko ya mridali Mridali wa 12mm Viungo: Nimetumia puree ya pistache, unga wa lozi & pistache nzima kutoka Koro: code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (si shirika).
3. Nimetumia vanilla Norohy & chocolate Ivoire kutoka Valrhona: code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (shirika).
4. Muda wa kuandaa: 1h20 + upishi na kupumzika (angalau usiku 1) Kwa tartelette 6: Pâte sucrée: ya siagi laini ya sukari ya unga ya unga wa lozi (au pistache) 1 yai ya unga T55 ya maizena Changanya siagi laini na sukari ya unga na unga wa lozi au hazelnut.
5. Ongeza yai, changanya, kisha malizia na unga na maizena, bila kufanya kazi sana kwenye unga.
6. Tengeneza mpira, funga kwa filamu na weka kwenye jokofu kwa angalau 1h30.
7. Baadaye, tandaza unga kwa unene wa 2mm, kata miduara yenye kipenyo cha 10cm na weka kwenye vyombo vya siagi.
8. Wewekele kwenye jokofu (au friji) kwa angalau saa 1 (ikiwa inawezekana kwa muda mrefu zaidi, unaweza kuziacha kwa saa 24 bila tatizo).
9. Baadaye, zipike kwa dakika 10 hadi 15 kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 170°C, tartelette zinapaswa kuwa na rangi ya dhahabu nzuri zinapotoka kwenye oveni.
10. Ikiwa unataka, unaweza kuzitia glasi kwa kutumia brashi na yai lililopigwa dakida 5 kabla ya kumaliza

kupika.

11. Riz au lait: Kwa taarifa, nimebadilisha kidogo mapishi ya riz au lait kutoka ile unayoona kwenye picha ili kupata matokeo ya laini na nyepesi zaidi ya mchele mviringo ya maziwa (nimeongeza maziwa ya lozi) 1 kijiti cha vanilla ya kremu nzima ya kremu iliyopigwa kichantilly Mimina mchele, maziwa & mbegu za kijiti cha vanilla kwenye sufuria.
12. Weka hadi kuchemka, kisha punguza moto na ongeza kremu nzima.
13. Endelea kupika hadi mchele upikike na uwe laini.
14. Fanya ipoe kabisa.
15. Kwa wakati wa kuunganisha, piga ya kremu kichantilly, kisha ongeza kwa makini katika riz au lait.
16. Biskuti ya pistache: 1 yai ya sukari ya kahawia ya unga wa pistache ya unga ya unga wa kuoka ya siagi iliyoyeyushwa Yeyusha siagi na iache ipoe.
17. Piga yai na sukari, kisha ongeza unga wa pistache na unga wa kuoka uliochapwa tayari.
18. Kisha ongeza siagi, kisha mimina unga kwenye mduara kiasi kwamba unga unene kwa takriban 1/2 cm.
19. Choma kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 170°C kwa dakika 10 kupika, ncha ya kisu iliyopachikwa ndani yake inapaswa kutoka kavu.
20. Iache ipoe, kisha kata miduara yenye kipenyo cha 5cm.
21. Namelaka vanilla / pistache: ya maziwa ya kremu 1 kijiti cha vanilla 2.
22. ya gélatine ya chocolate Ivoire ya puree ya pistache Rejesha gélatine kwenye maji baridi.
23. Weka maziwa hadi kuchemka na mbegu za kijiti cha vanilla.
24. Ongeza gélatine iliyoyeyushwa na iliyovutwa.
25. Mimina kwenye chocolate iliyoyeyushwa tayari.
26. Ongeza kremu baridi na puree ya pistache na changanya na blender ya kuzamisha ili kupata kremu laini.
27. Iache ijikusanye kwa usiku mmoja kwenye jokofu.
28. Kukusanya: Baadhi ya pistache Mimina kidogo cha riz au lait chini ya kila tartelette.
29. Ongeza biskuti ya pistache, kisha tena riz au lait hadi juu.
30. Mimina namelaka ndani ya mfuko wa mridali ulio na mridali laini, kisha mimina juu ya tartelette.
31. Pamba na baadhi ya pistache, kisha furahia!