

100% Pistachio Log

Ingrédients

- 2g ng gelatin
- 25g ng asukal
- 45g ng mga yolk ng itlog
- 160g ng liquid cream na may 30 o 35% na taba
- 80g ng pistachio puree
- 100g ng mantikilya
- 100g ng mga puti ng itlog
- 100g ng powdered sugar
- 70g ng pistachio powder
- 30g ng harina
- 20g ng tinadtad na pistachio
- 60g ng puting tsokolate
- 40g ng dentelle crepes
- 80g ng buong liquid cream
- 34g ng mga yolk ng itlog (mga 2 yolk)
- 30g ng asukal
- 4g ng gelatin
- 100g ng pistachio puree
- 150g ng buong liquid cream na pinalakas sa whipped cream
- 150g ng buong liquid cream
- 15g ng powdered sugar
- 1 kutsara ng pistachio puree

Préparation

1. Ang countdown ay nagsimula, malapit na ang Pasko at narito na ang unang recipe ng log ng taon, isang log na 100% pistachio.
2. Ito ay binubuo ng isang pistachio financier, isang pistachio crisp, isang pistachio cream, isang pistachio mousse, isang pistachio whipped cream at sa wakas, mga tinadtad na pistachio, sa madaling salita, isang bersyon ng pistachio sa lahat ng anyo nito!
3. Tulad ng lagi sa mga recipe ng log, madali kayong makakapag-organisa sa loob ng ilang araw dahil ang cream at ang biscuit + crisp ay maaaring gawin sa iba't ibang araw at manatili sa freezer, at ganoon din syempre para sa buong log kapag natapos na ang mousse Materyal : Perforated tray Moule log de Buyer Moule insert log de Buyer (Sa mga moules na gawa sa inox, isipin na gumamit ng mga rhodoid o guitar paper upang mapadali ang pag-alis).
4. Mga sangkap : Gumamit ako ng pistachio & pistachio puree Koro : code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi ka-affiliated).
5. Gumamit ako ng Ivory chocolate mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliated).
6. Oras ng paghahanda : 1h15 + 15 minuto ng pagluluto + oras ng pagyeyelo / pag-defrost Para sa isang log na 30cm : Insert pistachio cream : ng gelatin ng asukal ng mga yolk ng itlog ng liquid cream na may 30 o 35% na taba ng pistachio puree I-rehydrate ang gelatin sa isang mangkok ng malamig na tubig.
7. I-whisk ang mga yolk ng itlog kasama ang asukal.
8. Painitin ang liquid cream kasama ang pistachio puree, pagkatapos ay ibuhos ito sa mga itlog.
9. Ibihos ang lahat sa kawali at lutuin sa mababang apoy habang patuloy na hinahalo hanggang umabot sa temperatura na 85°C.

10. Alisin sa apoy, idagdag ang piniga na gelatin.
11. Ibuho sa insert mold at ilagay sa freezer hanggang sa ganap na mag-set.
12. Pistachio financier : ng mantikilya ng mga puti ng itlog ng powdered sugar ng pistachio powder ng harina Isang kurot ng asin ng tinadtad na pistachio I-melt ang mantikilya hanggang maging "hazelnut" ito (alisin ito sa apoy kapag tumigil na itong mag-crackle at nagkaroon ng gintong kulay).
13. Hayaan itong lumamig.
14. Pagsamahin ang mga puti ng itlog kasama ang powdered sugar at pistachio powder, pagkatapos ay idagdag ang asin at harina.
15. Idagdag ang tinunaw na mantikilya at ang tinadtad na pistachio.
16. Ibuho sa iyong mold at ilagay sa preheated oven sa 180°C sa loob ng mga 15 minuto.
17. Crisp pistachio ivory : ng pistachio puree ng puting tsokolate ng dentelle crepes I-melt ang puting tsokolate, pagkatapos ay idagdag ang pistachio puree at sa wakas ang mga crêpes dentelles na pinulbos.
18. Ilagay ang halo sa financier na pinutol sa tamang sukat, pagkatapos ay ilagay ang lahat sa freezer.
19. Pistachio mousse : ng buong gatas ng buong liquid cream ng mga yolk ng itlog (mga 2 yolk) ng asukal ng gelatin ng pistachio puree ng buong liquid cream na pinalakas sa whipped cream I-rehydrate ang gelatin sa malamig na tubig.
20. Painitin ang gatas kasama ang cream.
21. I-whisk ang mga yolk ng itlog kasama ang asukal, pagkatapos ay ibuhos ang mainit na likido sa ibabaw.
22. Ibuho ang lahat sa kawali at lutuin hanggang sa makuha ang tamang consistency, hanggang 83°C.
23. Alisin sa apoy, idagdag ang rehydrated at piniga na gelatin, pagkatapos ay ang pistachio puree.
24. I-cover ang cream at hayaan itong lumamig hanggang 35°C.
25. Kapag ang custard ay nasa tamang temperatura, isama ang isang malaking kutsara ng whipped cream habang maayos na hinahalo, pagkatapos ay ang natitirang whipped cream nang dahan-dahan gamit ang spatula.
26. Assembly : Kapag handa na ang mousse, agad na lumipat sa assembly.
27. Ibuho ang kalahating mousse sa ilalim ng log mold, pagkatapos ay idagdag ang frozen cream insert.
28. Takpan ng natitirang mousse, pagkatapos ay idagdag ang biscuit & crisp upang matapos.
29. Finitions : ng buong liquid cream ng powdered sugar 1 kutsara ng pistachio puree Mga tinadtad na pistachio I-demold ang iyong log at hayaang mag-defrost sa refrigerator ng hindi bababa sa 6 na oras.
30. I-whip ang liquid cream sa whipped cream, pagkatapos ay idagdag ang powdered sugar at pistachio puree.
31. Ilagay nang pino ang whipped cream sa log, pagkatapos ay i-decorate gamit ang mga tinadtad na pistachio.
32. Sa wakas, mag-enjoy!