

%100 Fıstık Rüyası

Ingrédients

- 30 cm'lik bir pasta için :
- 2g jelatin
- 25g eker
- 45g yumurta sarısı
- 160g %30 veya %35 ya lı sıvı krema
- 80g antep fıstı ı püresi
- 100g tereya ı
- 100g yumurta akı
- 100g pudra ekeri
- 70g antep fıstı ı tozu
- 30g un
- 20g do ranmı antep fıstı ı
- 60g beyaz çikolata
- 40g ince krep
- 80g tam sıvı krema
- 34g yumurta sarısı (yakla ık 2 sarı)
- 30g eker
- 4g jelatin
- 100g antep fıstı ı püresi
- 150g tam sıvı krema, çırpılmı chantilly
- 150g tam sıvı krema
- 15g pudra ekeri
- 1 yemek ka ı ı antep fıstı ı püresi

Préparation

1. Geri sayım ba ladı, Noel çok çok hızlı geliyor ve i te yılın ilk pasta tarifi, %100 antep fıstıklı bir pasta.
2. Bu pasta, antep fıstıklı bir financier, antep fıstıklı bir çıtır, antep fıstıklı bir krema, antep fıstıklı bir mousse, antep fıstıklı bir chantilly ve nihayetinde do ranmı antep fıstıkları ile yapılmı tır, kısacası antep fıstı ının her yönüyle bir çe itlili i!
3. Her zamanki gibi, pasta tariflerinde, krema ve bisküvi + çıtır farklı günlerde yapılabilir ve dondurucuda saklanabilir, aynı ekilde mousse yapıldıktan sonra bütün pasta için de geçerlidir Malzemeler : Delikli tepsi Buyer pasta kalıbı Buyer pasta insert kalıbı (Paslanmaz çelik kalıplarla, çıkarmayı kolayla tırmak için rhodoid veya gitar ka ıdı kullanmayı unutmayın).
4. Malzemeler : Antepfıstı ı & antep fıstı ı püresi Koro : sitede %5 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı de il).
5. Valrhona'nın voire çikolatasını kullandım : sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
6. Hazırlık süresi : 1s15 + 15 dakika pi irme + dondurma / çözme süresi 30 cm'lik bir pasta için : Antep fıstı ı kreması için insert : jelatin eker yumurta sarısı %30 veya %35 ya lı sıvı krema antep fıstı ı püresi Jelatini bir kasede so uk suya rehidle edin.
7. Yumurta sarılarını ekerle çırpın.
8. Sıvı kremayı antep fıstı ı püresi ile ısıtın, ardından karı ımı yumurtaların üzerine dökün.
9. Karı ımı tencereye geri dökün ve sürekli karı tırarak 85°C'ye ula ana kadar kısık ate te pi irin.
10. Ate ten aldıktan sonra, sıkı tırılmı jelatini ekleyin.
11. Karı ımı insert kalıbına dökün ve tamamen sertle ene kadar dondurucuda bekletin.
12. Antep fıstı ı financier : tereya ı yumurta akı pudra ekeri antep fıstı ı tozu un Bir tutam tuz do ranmı

antep fıstı ı Tereya ını "fındık" rengi alana kadar eritip ate ten alın (kızarmaya ba ladı ında ve altın rengi aldı ında ate ten alın).

13. So umaya bırakın.

14. Yumurta aklarını pudra ekeri ve antep fıstı ı tozu ile karı tırın, ardından tuz ve unu ekleyin.

15. Sonra ılıyan tereya ını ve do ranmı antep fıstı ını ekleyin.

16. Karı ımı kalibınıza dökün ve önceden ısıtılmı 180°C fırında yakla ık 15 dakika pi irin.

17. Antep fıstı ı beyaz çıtır : antep fıstı ı püresi beyaz çikolata ince krep Beyaz çikolatayı eritin, ardından antep fıstı ı püresini ve en son ince kırılmı krepleri ekleyin.

18. Karı ımı do ru boyutta kesilmi financier'in üzerine yayın, ardından hepsini dondurucuya koyun.

19. Antep fıstı ı mousse : tam süt tam sıvı krema yumurta sarısı (yakla ık 2 sarı) eker jelatin antep fıstı ı püresi tam sıvı krema, çırpılmı chantilly Jelatini so uk suda rehidre edin.

20. Sütü ve kremayı ısıtın.

21. Yumurta sarılarını ekerle çırpın, ardından sıcak sıvıları üzerine dökün.

22. Karı ımı tencereye geri dökün ve 83°C'ye kadar pi irin.

23. Ate ten aldıktan sonra, rehidre edilmi ve sıkı tırılmı jelatini ekleyin, ardından antep fıstı ı püresini ekleyin.

24. Kremayı streç film ile kaplayın ve 35°C'ye kadar so umaya bırakın.

25. Kremalı karı ım uygun sıcaklı a geldi inde, içine büyük bir yemek ka ı ı chantilly ekleyin ve iyice karı tırın, ardından kalan chantilly'yi nazıkçe spatula ile ekleyin.

26. Montaj : Mousse hazır oldu unda, hemen montaja geçin.

27. Kalıbın dibine mousse'un yarısını dökün, ardından dondurulmu kremalı insert'i ekleyin.

28. Kalan mousse ile kaplayın, ardından bisküvi & çıtır ile tamamlayın.

29. Süsleme : tam sıvı krema pudra ekeri 1 yemek ka ı ı antep fıstı ı püresi Do ranmı antep fıstı ı Pasta kalibınızı çıkarın ve buzdolabında en az 6 saat çözölmeye bırakın.

30. Sıvı kremayı chantilly haline getirin, ardından pudra ekerini ve antep fıstı ı püresini ekleyin.

31. Chantilly'yi pastanın üzerine ince bir tabaka halinde yayın, ardından do ranmı antep fıstı ı ile süsleyin.

32. Son olarak, afiyet olsun!