SONHO DE PISTACHE

akemi
O AMOR É DOCE

Ingredientes para a massa:

- 300gr farinha de trigo
- 40gr açúcar refinado
- 3 ovos (temperatura ambiente)
- 15gr leite integral (temperatura ambiente ou morno)
- 10gr fermento biológico seco
- Pitada de sal
- 85gr manteiga sem sal em cubos e temp. ambiente
- Tangzhong (20gr farinha de trigo+80gr leite integral)



Para assar:

- 1 ovo
- 20gr leite integral

- ***Evitar usar ingredientes frios, isso pode retardar o desenvolvimento da massa e do fermento.**

Modo de fazer:

1. Colocar todos os ingredientes do tangzhong em uma panela, e cozinhar até virar uma massa (cerca de 5 minutos). Esperar esfriar para utilizar. *Essa técnica ajuda a deixar a massa mais fofinha.
2. Colocar a farinha de trigo, o açúcar, o sal, os ovos, o leite, o fermento e o tangzhong na batedeira, e bater com o gancho até os ingredientes se juntarem e virar uma bola de massa.
3. Por último adicionar a manteiga em cubos, e bater por 10-15 minutos, ou até a massa ficar lisa e elástica.
4. Formar uma bola com toda a massa, colocar em uma vasilha (ou no próprio bowl da batedeira), cobrir com papel filme ou um pano, e deixar em um lugar quentinho até dobrar de volume (45-90 minutos).
5. Porcionar a massa em 6 pedaços de 110-115 gramas cada, ou 10 pedaços de 60-66 gramas cada, e modelar com as mãos no formato de uma bola.
6. Colocar na forma que irá assar, cobrir novamente, e deixar fermentar em um lugar quentinho por 30 a 60 minutos.
7. Bater o ovo com o leite, e pincelar a mistura em cada pãozinho antes de assar (isso faz com que eles fiquem dourados).

SONHO DE PISTACHE

8. Assar por 15-18minutos em forno pré-aquecido a 170 graus (se cada pãozinho estiver com 110-115g, caso sejam menores, o tempo de forno pode diminuir também para 12-15min), até que estejam dourados.
*Pincelar mais da mistura de ovo e leite no minuto 10, caso não estejam dourados o suficiente.
9. Retirar do forno e pincelar manteiga em volta do pão para ficar brilhante. Deixar esfriar na forma por 5 minutos antes de retirar.



Ingredientes do recheio:

- 150gr chocolate branco
- 45gr pasta de pistache concentrada
- 500gr creme de leite fresco ou natas
- 100gr framboesas frescas
- 30gr pistache (para decoração)
- 20gr açúcar de confeiteiro (para decoração)

Modo de fazer do recheio:

1. Derreter o chocolate branco e adicionar a pasta de pistache. Misturar até ficar homogêneo.
2. Acrescentar 100gr de creme de leite fresco, ou natas, aquecido, e misturar até ficar homogêneo e lisinho.
3. Adicionar o restante do creme de leite fresco, ou natas, em temperatura ambiente ou frio, e misturar até ficar homogêneo. *Se for necessário, aquecer toda a mistura até ficar completamente lisa e homogênea.
4. Cobrir com papel filme e reservar na geladeira por pelo menos 12h, ou de um dia pro outro.
5. Retirar da geladeira e bater com o fouet na batedeira até ficar firme (cuidado nessa etapa, esse creme talha facilmente - utilize uma velocidade média baixa na batedeira, e fique de olho todo o tempo).
6. Colocar em uma manga de confeitar e reservar.

akemi
O AMOR É DOCE

SONHO DE PISTACHE

Montagem:

1. Cortar os pães com uma faca de serra, como se fosse um hambúrguer, mas sem chegar até o final.
2. Rechear o fundo do pãozinho com um pouco do creme de pistache, colocar uma ou duas framboesas frescas no centro, e cobrir com mais creme de pistache até as bordas.
3. Com o auxílio de uma espátula, alisar o creme rente ao limite do pãozinho.
4. Decorar com pistache triturado e açúcar de confeiteiro no topo.
5. Servir imediatamente, ou guardar na geladeira em um pote fechado.



akemi
O AMOR É DOCE