

Pastel de pistache



 **TIEMPO**
2 horas

 **RENDIMIENTO**
4 moldes de 16 cm

 **DIFICULTAD**
Media

INGREDIENTES

Pan:

- ☐ Desmoldante ENCO
- ☐ 340 gr Harina de Trigo
- ☐ 2 cdtas Polvo para Hornear
- ☐ 1/2 cdta Sal
- ☐ 50 gr Pistache Picado
- ☐ 100 gr Crema Ácida
- ☐ 100 gr Mantequilla
- ☐ 260 gr Azúcar Refinada
- ☐ 1/2 ENCOtapa de Esencia de Pistache
- ☐ 100 gr Aceite
- ☐ 4 Huevos

Brittle de pistache:

- ☐ 100 gr Azúcar Refinada
- ☐ 75 gr Jarabe de Maíz
- ☐ 25 gr Agua
- ☐ 1/8 cdta Sal
- ☐ 45 gr Mantequilla pura de vaca
- ☐ 50 gr Pistache
- ☐ 1/8 cdta Bicarbonato

PROCEDIMIENTO

1. Preparar 4 moldes de 16 cm aplicando Desmoldante ENCO de manera uniforme y reservar.
2. Precalentar el horno a 165 °C.
3. Cernir la harina junto con el polvo para hornear y la sal. Incorporar el pistache picado y reservar los ingredientes secos.
4. Mezclar la leche con la crema ácida y reservar.
5. Utilizaremos un método cremoso, trabajando con el aditamento de pala.
6. Acremar la mantequilla con el azúcar refinada y 1/4 de ENCOtapa de Esencia de Pistache hasta obtener una mezcla suave, esponjosa y de color más claro.
7. Raspar constantemente los bordes del tazón para asegurar una emulsión uniforme.
8. Incorporar el aceite en forma de hilo mientras se continúa batiendo a velocidad media.
9. Añadir los huevos uno a uno, batiendo correctamente entre cada adición hasta integrar por completo.
10. Agregar el 1/4 de ENCOtapa restante de Esencia de Pistache a la mezcla de leche y crema ácida para reforzar y distribuir mejor las notas aromáticas dentro de la estructura del pan.
11. Reducir la velocidad de la batidora e incorporar los ingredientes secos de manera intercalada con la mezcla líquida, comenzando y terminando con los ingredientes secos. Mezclar únicamente hasta obtener una masa homogénea y evitar sobrebatir.

Relleno de queso crema:

- ☐ 50 gr Crema para batir base
- ☐ 100 gr Queso Crema
- ☐ 20 gr Azúcar Refinada
- ☐ 100 gr Crema Ácida
- ☐ 20 gr Azúcar Refinada

Aproximadamente el peso total de la mezcla será de 1,200 gr.

12. Dividir la mezcla en los moldes preparados y hornear a 165 °C durante 25-30 minutos, o hasta obtener una superficie ligeramente dorada. Verificar la cocción insertando un palillo al centro o comprobando que la temperatura interna del pan alcance entre 95 °C y 98 °C.

Brittle de pistache:

1. Preparar una charola o superficie plana con papel encerado y reservar.
2. En una cacerola, colocar el azúcar refinada, el jarabe de maíz, el agua y la sal. Mezclar únicamente hasta integrar los ingredientes.
3. Llevar al fuego hasta alcanzar una temperatura de 120 °C.
4. Agregar la mantequilla y cocinar a fuego medio hasta obtener una mezcla homogénea. Continuar la cocción hasta alcanzar un color ámbar claro o una temperatura de 140 °C.
5. Retirar del fuego e incorporar inmediatamente el pistache y el bicarbonato de sodio. Mezclar rápidamente hasta distribuir de manera uniforme.
6. Vaciar la preparación sobre el papel encerado y extender con cuidado antes de que comience a endurecer.
7. Dejar enfriar completamente a temperatura ambiente hasta que el brittle esté firme y crujiente.

Relleno de queso crema:

1. Montar la crema para batir hasta obtener picos firmes y reservar.
2. Acremar el queso crema junto con el azúcar utilizando el aditamento de pala. Batir y raspar el bowl constantemente hasta obtener una mezcla suave y sin grumos visibles.
3. Agregar la crema ácida e integrar perfectamente hasta conseguir una textura homogénea.
4. A mano incorporar la crema montada a la mezcla anterior.