

Roles de pistache



 **TIEMPO**
4 horas

 **RENDIMIENTO**
8 roles

 **DIFICULTAD**
Media

INGREDIENTES

Tangzhong:

- ☐ 40 g Harina de Trigo
- ☐ 200 ml Agua

Masa:

- ☐ 660 g Harina de Trigo
- ☐ 100 g Azúcar Refinada
- ☐ 24 g Leche en Polvo
- ☐ 14 g Levadura Seca
- ☐ 240 ml Leche Tibia
- ☐ 2 cdtas Sal
- ☐ 2 Huevos
- ☐ 113 g Mantequilla
- ☐ Desmoldante ENCO

Relleno:

- ☐ 250 g Pistache
- ☐ ½ lata Leche Condensada
- ☐ 1 cda Mantequilla
- ☐ 1 cda Canela en Polvo
- ☐ 1 ENCOTapa Esencia de Pistache ENCO

PROCEDIMIENTO

Tangzhong:

1. En una olla a fuego bajo, mezcla el agua con la harina.
2. Cocina sin dejar de mover hasta obtener una mezcla espesa y homogénea.
3. Retira del fuego y deja enfriar. Reserva.

Masa:

1. En un recipiente, mezcla la leche tibia, 1 cda de harina, 1 cda de azúcar y la levadura seca.
2. Mezcla bien, cubre y deja reposar hasta que espume.
3. En un bowl grande, mezcla la harina y el azúcar restante, la leche en polvo y la sal.
4. Agrega el tangzhong y la levadura activada; empieza a batir.
5. Incorpora los huevos y la mantequilla poco a poco.
6. Amasa hasta obtener una masa suave y elástica.
7. Cubre y deja reposar por 2 horas o hasta que doble su tamaño.

Relleno:

1. Hierve los pistaches en agua durante 10 minutos.
2. Retira la cáscara, sécalos bien y colócalos en la licuadora.
3. Agrega la leche condensada, la canela, la mantequilla y la Esencia de Pistache ENCO.
4. Licúa hasta obtener una crema suave y reserva.

Glaseado:

- ☐ 113 g Queso Crema
- ☐ 65 g Mantequilla
- ☐ 2 cdas Relleno de Pistache
- ☐ 1 taza Azúcar Glass
- ☐ ½ ENCO Tapa Esencia de Vainilla ENCO

Formado y Horneado:

1. Coloca la masa ya reposada, poncha y colócala sobre una superficie espolvoreada con harina y extiéndela en forma de rectángulo.
2. Unta el relleno de pistache de manera uniforme.
3. Enrolla cuidadosamente y corta en piezas del mismo tamaño.
4. Prepara el molde con Desmoldante ENCO, coloca los roles y cubre.
5. Deja reposar hasta que doblen su tamaño.
6. Hornea a 180 °C por 25 minutos. Retira del horno y deja enfriar.

Glaseado:

1. En un bowl, bate el queso crema, la mantequilla, el azúcar glass y el relleno de pistache.
2. Agrega la Esencia de Vainilla ENCO y bate hasta obtener un glaseado cremoso.
3. Cubre los roles y disfruta.