TAYLOR & COLLEDGE

Croissant al pistacchio



Preparazione: 20 Minuti
Tempo totale di preparazione: 35 Minuti
Numero di porzioni: 4 Numero di porzioni

Ingredienti

Croissant

4 croissant al burro giorno precedente

Sciroppo

80 g di zucchero
80 ml d’acqua

Per il ripieno

1 c. da tavola di Taylor & Colledge Estratto di vaniglia Bio
1 tuorlo d’uovo
1 uovo (Grande)
250 g di pistacchi senza guscio
60 g di mandorle macinate
90 g di zucchero a velo
2 c. da tavola d'amido di mais
0.3 c. da tè di sale
50 g di burro ammorbidito

Preparazione

1. Ricoprire una teglia con della carta da forno e preriscaldare il forno.
2. Mescolare 200/g di pistacchi senza guscio in un robot da cucina fino a ridurli in pezzetti molto fini. Tritare grossolanamente i pistacchi rimasti e metterli da parte. In una ciotola unire i pistacchi finemente macinati con le mandorle macinate, lo zucchero a velo, l'amido di mais, il sale, il burro ammorbidito, l'estratto di vaniglia, le uova e il tuorlo. Montare con uno sbattitore manuale per circa 2-3 minuti fino a ottenere una consistenza soffice. Se il composto sembra troppo sottile per essere spalmato, aggiungere un po’ più d'amido di mais.
3. Per preparare lo sciroppo, prendere una casseruola e versarvi lo zucchero e l’acqua. Scaldare a fuoco basso, mescolando fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Lasciar raffreddare brevemente.
4. Tagliare i croissant a metà nel senso della lunghezza e spennellare entrambi i lati con lo sciroppo e spalmarle con 2/3 del composto a base di pistacchi.
5. Disporre le creste dei croissant rivolte verso l’alto e spalmarle con il restante composto a base di pistacchi. Cospargere con i pistacchi tritati.
6. Disporre i croissant su una teglia foderata e infornare fino a quando non diventano croccanti.
7. Lasciarli raffreddare leggermente prima di servire, spolverizzandoli a piacimento con zucchero a velo.