Pistacho



Ingredientes

Gel de fresa

Agar agar: 50 g
Azucar: 85 grs.
Puré de fresas: 230 grs.

Pan de pistache

Azúcar invertida: 15 grs.
Colorante verde: 2 Gota
Claras: 150 grs.
Harina: 90 g
Mantequilla fundida fría: 45 Gramos
Polvo de Almendras: 70 g
Azúcar glass: 150 g
Pasta de pistache: 45 g

Para la decoración

Chocolate amargo: 150 g
Brotes:
Chocolate blanco: 150 g
Frambuesas: A gusto

Preparación de la Receta

Para el pan de pistache

- Procesamos todos los ingredientes (claras, azúcar glass, *mantequilla* fundida fría, polvo de almendras, pasta de pistache, *harina*, colorante verde y azúcar invertida).
- Luego, rellenamos los moldes hasta 3/4 partes y llevamos al horno a 170°C por 12 minutos.

- Dejamos enfriar y desmoldamos.

Para el gel de fresa

- Hervimos el puré con el azúcar y el *Agar Agar*.
- Dejamos enfriar y procesamos al momento de utilizar.

Para la decoraci&oacute

- N
- Sobre el pan de pistache colocamos una gota grande de gel de *fresa* y refrigeramos.
- Colocamos el gel por encima.
- Terminamos con una placa de *chocolate* por encima y decoramos con brotes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pistacho