COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Cómo hacer los famosos Croissants redondos rellenos de pistacho que arrasan en redes

Receta para 6 unidades

Preparación: 20 min
Total: 45 min
Dificultad: Media

INGREDIENTES

- [ ] 2 láminas (con mantequilla) Masa de hojaldre
- [ ] 200 gramos Crema de pistacho
- [ ] 100 gramos Chocolate blanco
- [ ] 50 gramos (tostados) Pistachos
- [ ] 1 unidad Huevo
- [ ] 1 pizca Sal

PREPARACIÓN

1. Comienza extendiendo las láminas de hojaldre sobre una superficie fría y córtalas en tiras longitudinales de unos 3 centímetros de ancho, asegurándote de que los cortes sean limpios para que el hojaldre suba correctamente. Enrolla cada tira sobre sí misma de forma apretada hasta formar un cilindro grueso que encaje dentro de tus moldes circulares, dejando un pequeño espacio de un dedo entre la masa y el borde del molde, ya que el hojaldre se expandirá.

2. Coloca los moldes con la masa sobre una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado y, esto es vital, pon otra bandeja de horno pesada encima de los moldes; esto actuará como prensa y obligará al hojaldre a crecer hacia los lados y no hacia arriba, creando esa forma de disco perfecta y plana por ambos lados. Hornea a 190°C durante unos 20 o 25 minutos hasta que notes que los bordes están bien dorados y la masa se siente firme al tacto.

3. Una vez que los discos de hojaldre estén completamente fríos, utiliza un cuchillo de sierra pequeño o una brocheta para realizar dos o tres agujeros en la parte superior del croissant. Introduce la crema de pistacho en una manga pastelera con boquilla fina y rellena cada unidad con paciencia hasta que sientas que el croissant pesa y está bien cargado por dentro; sabrás que está listo cuando la crema asome ligeramente por los orificios.

4. Para la cobertura, funde el chocolate blanco al baño maría o en el microondas en intervalos cortos de 30 segundos, mezclándolo con una cucharadita de crema de pistacho para darle ese color verde pastel tan característico. Sumerge la mitad superior de cada croissant en el glaseado o viértelo con una cuchara, dejando que caiga de forma natural por los laterales para un efecto visual más apetecible.

---

5. Termina la decoración espolvoreando inmediatamente los pistachos picados por encima del chocolate aún tierno y añade unos cristales de sal Maldon para potenciar el contraste de sabores. Deja que el chocolate se solidifique a temperatura ambiente antes de hincarles el diente, logrando así que la primera mordida sea un contraste perfecto entre el crujido exterior y la explosión de crema interior.