

# Calisson éclairs

## Ingrédients

- 75g vand
- 100g fuldfed mælk
- 3g sukker
- 3g salt
- 70g smør
- 95g mel
- 145g æg
- 30g kandiseret melon
- 35g kandiseret appelsin
- 2,5g appelsinblomstvand
- 55g mandelmel
- 35g flormelis
- 160g fuldfed mælk
- 150g fløde
- 2 æg
- 40g sukker
- 30g maizena
- 30g smør
- 160g calisson creme
- 75g fløde (tilføjes efter bagning)
- 1 ark rispapir

## Préparation

1. Ved starten af skoleåret udfordrede Kenwood mig til at lave en typisk ret fra min region ved hjælp af min Cooking Chef robot.
2. Da jeg er i Provence, tænkte jeg hurtigt på calissons, og derfor fik jeg lyst til at genopfinde denne konfekt som dessert, og her er jeg med éclairs à la calisson: en chouxdej, en calisson-smagfuld vaniljecreme og endelig en dekoration på hoved og hale à la calisson, halvdelen royal icing og halvdelen rispapir Udstyr: Jeg har selvfølgelig brugt min Kenwood Cooking Chef robot / kode FLAVIE1 = ratis tilbehør ved køb af robotten / kode FLAVIE2 = 20% rabat på alt tilbehør Mine sprøjteposer kommer fra Guy Demarle / henvisningskode FLAVIE10 for 10 i rabat ved tilmelding Perforeret bageplade Mini four 14mm Ingredienser: Jeg har brugt appelsinblomstvand Norohy fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
3. Forberedelsestid: 1 time 30 minutter + 25 minutters bagning + afkøling Til omkring 15 éclairs: Chouxdej: vand fuldfed mælk sukker salt smør mel æg Hvis du bruger cooking chef, skal du bare følge opskriften for chouxdej, ellers er her trinene: Varm vand og mælk med sukker, salt og smør.
4. Når blandingen er varm, og smørret er helt smeltet, tilsæt melet på én gang, bland godt og sæt tilbage på medium varme.
5. Rør konstant for at tørre dejen i cirka 3 til 4 minutter.
6. Tag den af varmen, lad den køle af mens du rører regelmæssigt, eller læg dejen i skålen på en robot med en dejkrog og rør ved lav hastighed, så dampen kan fordampe.
7. Tilsæt derefter æggene lidt ad gangen, mens du rører regelmæssigt, indtil du har en homogen dej.
8. Hæld dejen i en sprøjtepose med en mini sprøjte, og sprøjt éclairs på en bageplade dækket med bagepapir.
9. Før bagning drysser jeg mine éclairs med en blanding af kakaosmør/flormelis, du kan blot drysse med flormelis, det hjælper med at få ensartede éclairs.

10. Bag i en forvarmet ovn ved 180°C i 25 minutter (uden at åbne ovnen under bagningen).
11. Éclairs skal være hævede og gyldne.
12. Lad dem køle af på en bagerist.
13. Calisson creme: kandiseret melon kandiseret appelsin 2, appelsinblomstvand mandelmel flormelis Jeg havde lidt øget mængderne for at kunne lave de mini calissons, der blev brugt til dekoration af éclairs.
14. Start med at blende de kandiserede appelsiner og melon.
15. Bland med en spatel (eller med dejkroge, hvis du bruger robotten) de kandiserede frugter med appelsinblomstvand, mandelmel og flormelis.
16. Calisson vaniljecreme: fuldfed mælk fløde 2 æg sukker maizena smør calisson creme fløde (tilføjes efter bagning) Hvis du bruger cooking chef, skal du bare følge opskriften for vaniljecreme, ellers er her trinene: Varm fløden og mælken.
17. Pisk æggene med sukkeret og derefter maizenaen.
18. Hæld den varme væske over og bland godt, hæld derefter det hele tilbage i gryden.
19. Kog over medium varme mens du konstant rører, indtil cremen tykner.
20. Tilsæt derefter den forberedte calisson creme og smørret skåret i små stykker.
21. Dæk cremen med plastfolie og lad den køle helt af i køleskabet.
22. Før du bruger den, skal du piske den sammen med de fløde for at få en dejlig cremet konsistens.
23. Færdiggørelse: 1 ark rispapir Royal icing: æggehvite + flormelis + 1 spiseskefuld citronsaft Lav 2 eller 3 små huller under hver éclair, og fyld dem med en sprøjtepose.
24. Skær rispapiret, så det dækker halvdelen af éclairs.
25. Forbered royal icing ved at blande de 3 ingredienser, juster konsistensen om nødvendigt med lidt mere flormelis.
26. Dæk éclairs med royal icing og tilsæt rispapiret.
27. Dekorér, hvis du ønsker det, med en mini calisson, og lad dem helt krystallisere, før du nyder dem!