

Chokolade- og pistacie éclairs à la Dubai

Ingrédients

- 50g vand
- 67g fuldfed mælk
- 2g sukker
- 2g salt
- 23g smør
- 63g mel
- 97g æg
- 250g fuldfed mælk
- 45g æggeblommer (ca. 3 blommer)
- 38g sukker
- 18g maizena
- 75g chokolade Oriado
- 75g kadaif med lidt smør
- 150g pistaciepuré

Préparation

1. Jeg er tilbage med lækre chokolade- og pistacie-eclairs, cremede og sprøde som ønsket, med en Valrhona chokolade, som jeg virkelig kan lide, Oriado.
2. For sprødheden, og for ikke at dø uden at have testet en af de største madtrends i de seneste år, har jeg skiftet min traditionelle feuilletine sprødhed ud med en "Dubai" version baseret på englehår.
3. Jeg blev positivt overrasket over resultatet, sprødheden er meget forskellig fra den, der opnås med dentelle crêpes, men også meget god!
4. Udstyr :Jeg har brugt min Kenwood Cooking Chef robot / kode FLAVIE = ratis tilbehør ved køb af robotten / kode FLAVIE2 = 20% rabat på alt tilbehørMine sprøjteposer kommer fra Guy Demarle / henvisningskode FLAVIE10 for 10 i rabat ved tilmeldingPerforeret bagepladePetit four dyse 14mmIngredienser :Jeg har brugt chokoladen Oriado fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
5. Jeg har brugt pistaciepuré Koro : kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke affiliate).
6. Forberedelsestid : 1h30 + 25 minutters bagetid + afkølingTil omkring ti eclairs : Choux dej : vand fuldfed mælk sukker salt smør mel æg Hvis du bruger cooking chef, skal du bare lade dig guide af den forudindstillede opskrift på choux dej, ellers er her trinene at følge : Varm vandet og mælken op med sukker, salt og smør.
7. Når blandingen er varm, og smørret er helt smeltet, tilsæt melet på én gang, bland godt og sæt det tilbage på medium varme.
8. Rør konstant for at tørre dejen i cirka 3 til 4 minutter.
9. Tag det af varmen, lad det køle af mens du rører regelmæssigt, eller læg dejen i skålen på en robot med en dejkrog og bland ved lav hastighed, så dampen kan fordampe.
10. Tilsæt derefter æggene lidt ad gangen, mens du stadig rører regelmæssigt, indtil du har en homogen dej.
11. Hæld dejen i en sprøjtepose med en petit four dyse, og sprøjt eclairs på en bageplade dækket med bagepapir.
12. Før bagning drysser jeg mine eclairs med en blanding af kakaosmør/flormelis, du kan blot drysse med flormelis, det hjælper med at få ensartede eclairs.
13. Bag i en forvarmet ovn ved 180°C i 25 minutter (uden at åbne ovnen under bagningen).
14. Eclairs skal være hævede og gylde.

15. Lad dem køle af på en bagerist.
16. Chokoladecreme : fuldfed mælk æggeblommer (ca. 17. 3 blommer) sukker maizena chokolade Oriado Varm mælken op.
18. Pisk æggeblommerne med sukkeret og derefter med maizena.
19. Hæld den varme mælk over og hæld det hele tilbage i gryden og lad det tykne over medium varme.
20. Hæld fløden over chokoladen og bland godt for at få en helt homogen fløde.
21. Filmen den til kontakt og lad den køle helt af i køleskabet.
22. Pistacie sprødhed med kadaif : kadaif med lidt smør pistaciepuré Flormelis efter smag Lad englehårene brune i en pande med lidt smør.
23. Lad dem derefter køle af og tilsæt dem til pistaciepuréen.
24. Hvis du ønsker det, og hvis du søger en ret sød smag, kan du tilsætte flormelis.
25. Jeg har ikke tilføjet det, og det var sødt nok for mig med chokoladen, det er op til dig!
26. Montering : Lidt smeltet chokolade Nogle pistacienødder Åbn eclairsene i midten på langs.
27. Fyld dem med pistacie sprødhed.
28. Derefter, løsne chokoladecremen og fyld eclairsene.
29. Dekorér med lidt chokolade og nogle pistacienødder, før du nyder!