

Calisson-Eclairs

Ingrédients

- 75g Wasser
- 100g Vollmilch
- 3g Zucker
- 3g Salz
- 70g Butter
- 95g Mehl
- 145g Ei
- 30g kandierter Melone
- 35g kandierte Orange
- 2,5g Orangenblütenwasser
- 55g Mandelmehl
- 35g Puderzucker
- 160g Vollmilch
- 150g Schlagsahne
- 2 Eier
- 40g Zucker
- 30g Maisstärke
- 30g Butter
- 160g Calisson-Creme
- 75g Schlagsahne (nach dem Kochen hinzufügen)
- 1 Blatt Oblate

Préparation

1. Zurück zur Schule hat Kenwood mich herausgefordert, ein typisches Gericht aus meiner Region mit meinem Cooking Chef zu kreieren.
2. Da ich in der Provence bin, dachte ich schnell an Calissons und wollte diese Süßigkeit als Dessert neu interpretieren.
3. Hier sind also meine Calisson-Eclairs: ein Brandteig, eine mit hausgemachten Calisson aromatisierte Pâtissière-Creme und schließlich eine Deko im Calisson-Stil, zur Hälfte aus royalem Zuckerguss und zur Hälfte aus Oblaten. Material: Ich habe natürlich meinen Kenwood Cooking Chef verwendet / Code FLAVIE1 = 3 kostenlose Zubehörteile beim Kauf des Roboters / Code FLAVIE2 = 20% Rabatt auf alle Zubehörteile. Meine Spritzbeutel stammen von Guy Demarle / Empfehlungs-Code FLAVIE10 für 10 bei der Anmeldung. Perforierte Platte Spritzbeutel für Petit Fours 14mm. Zutaten: Ich habe Orangenblütenwasser von Norohy und Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
4. Zubereitungszeit: 1h30 + 25 Minuten Backzeit + Abkühlzeit. Für etwa fünfzehn Eclairs: Brandteig: Wasser Vollmilch Zucker Salz Butter Mehl Ei. Wenn Sie den Cooking Chef verwenden, können Sie sich einfach von dem vorab gespeicherten Rezept für Brandteig leiten lassen.
5. Andernfalls sind hier die Schritte, die Sie befolgen müssen: Erhitzen Sie Wasser und Milch mit Zucker, Salz und Butter.
6. Wenn die Mischung heiß ist und die Butter vollständig geschmolzen ist, fügen Sie das Mehl auf einmal hinzu, mischen Sie gut und stellen Sie es dann wieder auf mittlere Hitze.
7. Rühren Sie ständig, um den Teig zu trocknen, etwa 3 bis 4 Minuten lang.
8. Nehmen Sie den Topf vom Herd, lassen Sie ihn unter regelmäßigem Rühren abkühlen oder geben Sie den Teig in die Schüssel eines Roboters mit dem Flachrührer und mischen Sie bei niedriger Geschwindigkeit, damit der Dampf entweichen kann.
9. Fügen Sie dann nach und nach die Eier hinzu, während Sie regelmäßig weiter rühren, bis Sie einen

homogenen Teig haben.

10. Gießen Sie den Teig in einen Spritzbeutel mit einer kleinen Spritztülle und spritzen Sie Eclairs auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
11. Vor dem Backen bestreue ich meine Eclairs mit einer Mischung aus Kakaobutter/Puderzucker, Sie können sie einfach mit Puderzucker bestreuen, das hilft, gleichmäßige Eclairs zu erhalten.
12. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 25 Minuten (ohne den Ofen während des Backens zu öffnen).
13. Die Eclairs sollten aufgegangen und goldbraun sein.
14. Lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen.
15. Calisson-Creme: kandierter Melone kandierte Orange 2, Orangenblütenwasser Mandelmehl Puderzucker Ich hatte die Mengen etwas erhöht, um die Mini-Calissons für die Dekoration der Eclairs zu machen.
16. Beginnen Sie damit, die kandierte Orange und die Melone zu pürieren.
17. Mischen Sie mit einem Spatel (oder mit dem Flachrührer, wenn Sie den Roboter verwenden) die kandierte Frucht mit dem Orangenblütenwasser, dem Mandelmehl und dem Puderzucker.
18. Pâtissière-Creme mit Calisson: Vollmilch Schlagsahne 2 Eier Zucker Maisstärke Butter Calisson-Creme Schlagsahne (nach dem Kochen hinzufügen) Wenn Sie den Cooking Chef verwenden, können Sie sich einfach von dem vorab gespeicherten Rezept für Pâtissière-Creme leiten lassen.
19. Andernfalls sind hier die Schritte, die Sie befolgen müssen: Erhitzen Sie die Sahne und die Milch.
20. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker und dann mit der Maisstärke.
21. Gießen Sie die heiße Flüssigkeit darüber und mischen Sie gut, dann geben Sie alles zurück in den Topf.
22. Kochen Sie bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren, bis die Creme dick wird.
23. Fügen Sie dann die zuvor zubereitete Calisson-Creme und die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu.
24. Decken Sie die Creme ab und lassen Sie sie vollständig im Kühlschrank abkühlen.
25. Konsistenz zu erhalten.
26. Spritzbeutel.
27. Schneiden Sie die Oblate so zu, dass sie die Hälfte der Eclairs abdecken.
28. Bereiten Sie das Royal Icing vor, indem Sie die 3 Zutaten mischen, und passen Sie die Konsistenz bei Bedarf mit etwas mehr Puderzucker an.
29. Glasieren Sie die Eclairs mit dem Royal Icing und fügen Sie die Oblate hinzu.
30. Dekorieren Sie nach Belieben mit einem Mini-Calisson und lassen Sie alles vollständig kristallisieren, bevor Sie genießen!