

Schokoladen- und Pistazien-Eclairs à la Dubai-Art

Ingrédients

- 50g Wasser
- 67g Vollmilch
- 2g Zucker
- 2g Salz
- 23g Butter
- 63g Mehl
- 97g Ei
- 250g Vollmilch
- 45g Eigelb (ca. 3 Eigelb)
- 38g Zucker
- 18g Maisstärke
- 75g Schokolade Oriado
- 75g Kadaïf mit etwas Butter
- 150g Pistazienpüree

Préparation

1. Ich bin zurück mit köstlichen Schokoladen- und Pistazien-Eclairs, cremig und knusprig nach Wunsch, mit einer Schokolade von Valrhona, die ich sehr mag, der Oriado.
2. Für das Knusprige, und um nicht zu sterben, ohne eine der größten Food-Trends der letzten Jahre getestet zu haben, habe ich mein traditionelles feuilletine Knusprig durch eine „Dubai“-Version auf Basis von Engelshaar ersetzt.
3. Ich war angenehm überrascht von dem Ergebnis, das Knusprige ist sehr anders als das, das aus Crêpes dentelles gewonnen wird, aber ebenfalls sehr gut!
4. Material :Ich habe meinen Cooking Chef von Kenwood verwendet / Code FLAVIE = 3 kostenlose Zubehörteile beim Kauf des Roboters / Code FLAVIE2 = 20% Rabatt auf alle ZubehörteileMeine Spritzbeutel stammen von Guy Demarle / Empfehlungs-Code FLAVIE10 für 10 bei der Anmeldung geschenktPerforierte PlatteKlein Gebäck Tülle 14mmZutaten :Ich habe die Schokolade Oriado von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (Affiliate).
5. Ich habe die Pistazienpüree Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf der gesamten Website (nicht Affiliate).
6. Zubereitungszeit : 1h30 + 25 Minuten Backzeit + AbkühlzeitFür etwa zehn Eclairs : Choux-Teig : Wasser Vollmilch Zucker Salz Butter Mehl Ei Wenn Sie den Cooking Chef verwenden, lassen Sie sich einfach von dem vorab gespeicherten Rezept für Choux-Teig leiten, andernfalls hier die Schritte, die Sie befolgen sollten: Erhitzen Sie das Wasser und die Milch mit Zucker, Salz und Butter.
7. 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 wieder auf mittlere Hitze.
8. Rühren Sie ständig, um den Teig zu trocknen, etwa 3 bis 4 Minuten.
9. Vom Herd nehmen, regelmäßig umrühren, um abzukühlen, oder geben Sie den Teig in die Schüssel eines Roboters mit dem Rührblatt und mischen Sie bei niedriger Geschwindigkeit, damit der Dampf entweichen kann.
10. Fügen Sie dann nach und nach die Eier hinzu, während Sie regelmäßig weiter rühren, bis Sie einen homogenen Teig haben.
11. Gießen Sie den Teig in einen Spritzbeutel mit einer kleinen Gebäck-Tülle und spritzen Sie Eclairs auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
12. 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.

13. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 25 Minuten (ohne den Ofen während des Backens zu öffnen).

14. Die Eclairs sollten aufgegangen und goldbraun sein.

15. Lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen.

16. Schokoladenpudding : Vollmilch Eigelb (ca.

17. 3 Eigelb) Zucker Maisstärke Schokolade Oriado Erhitzen Sie die Milch.

18. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker und dann mit der Maisstärke.

19. Gießen Sie die heiße Milch darüber und geben Sie alles zurück in den Topf und lassen Sie bei mittlerer Hitze eindicken.

20. Gießen Sie die Creme über die Schokolade und mischen Sie gut, um eine gut homogene Creme zu erhalten.

21. Decken Sie sie ab und lassen Sie sie vollständig im Kühlschrank abkühlen.

22. Pistazien-Knusper : Kadaïf mit etwas Butter Pistazienpüree Puderzucker nach Geschmack Braten Sie die Engelshaarstücke in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun.

23. Lassen Sie sie dann abkühlen und fügen Sie sie dem Pistazienpüree hinzu.

24. Wenn Sie möchten und einen ziemlich süßen Geschmack suchen, können Sie Puderzucker hinzufügen.

25. Ich habe keinen hinzugefügt und es war mir mit der Schokolade süß genug, das müssen Sie selbst entscheiden!

26. Montage : Etwas geschmolzene Schokolade Einige Pistazien Öffnen Sie die Eclairs in der Mitte der Länge nach.

27. Füllen Sie sie mit dem Pistazien-Knusper.

28. Danach lockern Sie die Puddingcreme und füllen die Eclairs.

29. Dekorieren Sie mit etwas Schokolade und einigen Pistazien, bevor Sie sich verwöhnen lassen!