

Calisson- prucetoj

Ingrédients

- 75g da akvo
- 100g da plena lakto
- 3g da sukero
- 3g da salo
- 70g da butero
- 95g da faruno
- 145g da ovo
- 30g da konfita melono
- 35g da konfita oran o
- 2,5g da flor' de oran a akvo
- 55g da migdal' pulvoro
- 35g da sukero pulvoro
- 160g da plena lakto
- 150g da plena likva krem'
- 2 ovoj
- 40g da sukero
- 30g da maizena
- 30g da butero
- 160g da calisson' krem'
- 75g da likva krem' (aldoni post kuirado)
- 1 folio de azimpapero

Préparation

1. Okaze de la reveno, Kenwood metis min al la defio fari tipan pladon el mia regiono per mia robot Cooking Chef.
2. Estante en Provenco, mi rapide pensis pri calissons kaj do mi volis revizii i tiun konfita on en deserto, kaj jen mi kun eklair' la calissons: unu pasto por choux, unu krem' patisiere parfumita per hejma calisson kaj fine unu dekoracio duone/duone la calisson, duone glacia royal' kaj duone azimpapero Materialo :Mi evidente uzis mian robot Cooking Chef de Kenwood / kodo FLAVIE1 = 3 akcesoroj donacitaj por la a eto de la robot' / kodo FLAVIE2 = 20% rabato sur iuj akcesoroj Miaj pocket' por pipi venas de Guy Demarle / referenca kodo FLAVIE10 por 10 donacitaj e la registri oPerforita pladoPipo por petit four 14mmIngrediencoj :Mi uzis flor' de oran a akvo Norohy de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
3. Preparotempo : 1h30 + 25 minutoj da kuirado + malvarmigoPor kvindek eklair' : Pasto por choux : da akvo da plena lakto da sukero da salo da butero da faruno da ovo Se vi uzas la cooking chef, vi nur devas lasi vin gvidi per la anta registrita recepto por pasto por choux, alie, jen la pa oj sekvi: Faru varmigi la akvon kaj la lakton kun la sukero, la salo kaj la butero.
4. Kiam la miksa o estas varmigita kaj la butero tute fandita, aldonu la farunon unufoje, bone miksu kaj poste metu sur meza fajro.
5. Miksu konstante por sekigi la paston, dum irka 3 is 4 minutoj.
6. For de la fajro, lasu malvarmi i miksante regule, a metu la paston en la bovlon de roboto kun la folio kaj miksu je malalta rapido por ke la vapor' evaporu.
7. Poste, aldonu iom post iom la ovojn, iam miksante regule, is vi havas homogenan paston.
8. Versu la paston en pipon kun pipo por petit four, poste pipu eklair' sur plado kovrita per papero sulfurizita.
9. Anta la kuirado, mi pulvorizas miajn eklair' per tant-pour-tant butero de kakao/sukero pulvoro, vi povas simple pulvori per sukero pulvoro, tio helpas havi homogenajn eklair'.

10. Enmetu en la anta varmigita forno je 180°C dum 25 minutoj da kuirado (sen malfermi la fornon dum la kuirado).
11. La eklair' devas esti inflitaj kaj oraj.
12. Lasu malvarmi i sur grilo.
13. Calisson' krem' : da konfita melono da konfita oran o 2, da flor' de oran a akvo da migdal' pulvoro da sukero pulvoro Mi iom pliigis la kvantojn por povi fari la mini calissons uzitajn en la dekoracio de la eklair'.
14. Komencu per miksado de la oran o kaj la konfita melono.
15. Miksu per spatulo (a per folio se vi uzas la roboton) la konfita ojn kun la flor' de oran a akvo, la migdal' pulvoro kaj la sukero pulvoro.
16. Krem' patisiere kun calisson' : da plena lakto da plena likva krem' 2 ovoj da sukero da maizena da butero da calisson' krem' da likva krem' (aldoni post kuirado) Se vi uzas la cooking chef, vi nur devas lasi vin gvidi per la anta registrita recepto por krem' patisiere, alie, jen la pa o sekvi: Faru varmigi la krem' kaj la lakton.
17. Batetu la ovojn kun la sukero kaj poste la maizena.
18. Versu la varmigitan likva on sur la supron miksante bone, poste re utu ion en la kaserolon.
19. Kuiru sur meza fajro miksante konstante is la krem' densi as.
20. Poste aldonu la preparitan calisson' krem' kaj la buteron tran itan en malgrandajn pecojn.
21. Filmu la krem' e la kontakto kaj lasu in malvarmi i tute en la fridujo.
22. Anta ol uzi in, miksu in per batilo kun la da likva krem' por akiri bone kremezan krem' .
23. Finaj : 1 folio de azimpapero Glacia royal' : da ovo blanka + da sukero pulvoro + 1 kulero da citron' suko Faru 2 a 3 malgrandajn truojn sub iu eklair', poste plenigu ilin per pipon.
24. Decidu la azimpapero por kovri la duonon de la eklair'.
25. Preparu la glacia royal' miksante la 3 ingrediencojn, ustigu la konsistencon se necese per iom pli da sukero pulvoro.
26. Glaciigu la eklair' per la glacia royal' poste aldonu la azimpapero.
27. Dekor u se vi volas per mini calisson', poste lasu tute kristali i anta ol ui!