

okolado kaj pistako eklair' la Dubajo

Ingrédients

- 50g da akvo
- 67g da plena lakto
- 2g da sukero
- 2g da salo
- 23g da butero
- 63g da faruno
- 97g da ovo
- 250g da plena lakto
- 45g da ovoĉflava oĵ (irka 3 flava oĵ)
- 38g da sukero
- 18g da maizena
- 75g da okolado Oriado
- 75g da kadaif kun iom da butero
- 150g da pistacia puro

Préparation

1. Mi revenis kun delikataj okoladaj kaj pistaciaj eklair'oĵ, krema kaj krusteca la deziro, kun okolado Valrhona, kiun mi tre atas, la Oriado.
2. Por la krusteco, kaj por ne morti sen provi unu el la plej grandaj man aĵoj tendencoj de la lastaj jaroj, mi an is mian tradicion krustecan feuillantine por fari version "Dubaj" bazitan sur angulaj haroj.
3. Mi estis agrable surprizita de la rezulto, la krusteco estas tre malsama ol tiu akirita per dentaj krepoj sed anka tre bona!
4. Materialoj :Mi uzis mian roboton Cooking Chef de Kenwood / kodo FLAVIE = 3 donacitaj akcesora oĵ por la aĵeto de la roboto / kodo FLAVIE2 = 20% rabato sur iuj akcesora oĵoj Miaj pocketoj venas de Guy Demarle / referenca kodo FLAVIE10 por 10 donacitaj e la registri oĵ Perforita plado Malgranda forko 14mm Ingrediencoj :Mi uzis la okoladon Oriado de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
5. Mi uzis la pistacia puron Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afilita).
6. Preparotempo : 1h30 + 25 minutoj da kuirado + malvarmigo Por dek eklair'oĵ : Choux-pasto : 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 choux-pasto, alie, jen la pa oĵ sekvi : Faru varmigi la akvon kaj la lakton kun la sukero, la salo kaj la butero.
7. Kiam la miksa oĵ estas varmigita kaj la butero tute fandita, aldonu la farunon unufoje, bone miksu kaj poste metu sur mezgrandan fajron.
8. Miksu konstante por sekigi la paston, dum irka 3 is 4 minutoj.
9. For de la fajro, lasu malvarmi i miksaĵo regule, aĵ metu la paston en la bovon de roboto kun la folio kaj miksu je malalta rapido por ke la vaporoj evaporu.
10. Poste, aldonu iom post iom la ovojn, iam miksaĵo regule, is vi havas homogenan paston.
11. Veru la paston en poŝon kun malgranda forko, poste poŝu eklair'oĵojn sur plado kovrita per sulfurpapero.
12. Anta la kuirado, mi pulvorizas miajn eklair'oĵojn per tant-pour-tant kakao-butero/sukero, vi povas simple pulvorizi per sukero, tio helpas havi homogenajn eklair'oĵojn.
13. Enmetu en la anta varmigita forno je 180°C dum 25 minutoj da kuirado (sen malfermi la fornon dum la kuirado).
14. La eklair'oĵoj devas esti inflataj kaj oraj.

15. Lasu malvarmi i sur grido.
16. Okolada krem' : da plena lakto da ovoflava oj (irka 3 flava oj) da sukero da maizena da okolado Oriado Faru varmigi la lakton.
17. Batetu la ovoflava ojn kun la sukero kaj poste kun la maizena.
18. Ver u la varmigitan lakton sur la miksa on kaj poste re utu ion en la kaserolon kaj faru densi i sur mezgranda fajro.
19. Ver u la kremon sur la okoladon kaj bone miksu por havi bone homogenan kremon.
20. Filmu in e la kontakto kaj lasu in malvarmi i tute en la fridujo.
21. Krusteco pistacia kadaif : da kadaif kun iom da butero da pistacia puro Sukero la viaj gustoj Faru origi la harojn en pato kun iom da butero.
22. Poste, lasu ilin malvarmi i kaj aldonu ilin al la pistacia puro.
23. Se vi volas, kaj se vi ser as sufi e dol an guston, vi povas aldoni sukero.
24. Mi ne metis kaj i estis sufi e dol a la mia gusto kun la okolado, vi decidas!
25. Montado : lom da fandita okolado lom da pistacioj Malfermu la eklair'ojn en la mezo la longe.
26. Fari u ilin kun la pistacia krusteco.
27. Poste, malstre u la kremon kaj plenigu la eklair'ojn.
28. Dekor u kun iom da okolado kaj kelkaj pistacioj anta ol ui!