

okoladaj ekleroj (Dalloyau)

Ingrédients

- 75g da lakto
- 75g da akvo
- 1 pin o da salo
- 1 pin o da sukero
- 1 kulereto da mielo
- 60g da butero
- 90g da faruno T55
- 150g da ovoj (irka 3 ovoj)
- 75g da ovo
- 3 ovogemoj
- 90g da sukero
- 45g da maizeno
- 37g da butero
- 1 vanilostango
- 45g da likva kremo
- 8g da mielo
- 27g da kakao sen sukero
- 107g da nigra okolado je 70% da kakao
- 400 de fondanta okolado

Préparation

1. Foliumante malnovan numeron de Fou de Pâtisserie, mi trovis i tiun recepton de Dalloyau, la okoladajn religinajn.
2. La kremo, miksa o de baka kremo kaj okolada ganache, intrigis min, do mi ekfaris aron da okoladaj eclair'oj, la deserto kiu iam gajigas iujn!
3. Tamen, mi uzis mian recepton de pastopasta o kiu iam tre bone funkcias e mi.
4. Materialo : Viskilo Bakplato Sakoj por dujloj Dujlo 8mm Malgranda dujlo 14mm Ingrediencoj : Mi uzis la okoladon Guanaja de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (afiliita).
5. Tempo de preparado : 1 horo + 30 minutoj da kuirado Por 12 is 15 eclair'oj : Pasta o : da lakto da akvo 1 pin o da salo 1 pin o da sukero 1 kulereto da mielo da butero da faruno T55 da ovoj (irka 3 ovoj) Varmigu la lakton kun la akvo, la salo, la sukero, la mielo kaj la butero.
6. Kiam la butero estas tute fandi inta kaj la likva o bolas, aldonu tuj la farunon kaj bone miksu.
7. Remetu la kaserolon sur la fajro kaj sekigu la paston dum 2 minutoj konstante miksan te is maldika tavolo formas en la fundo de la kaserolo.
8. Ver u la paston en la bovlon de la roboto ekipitan per la folio kaj miksi kelkajn minutojn por ke i malvarmi u.
9. Aldonante la ovojn iom post iom kaj bone miksan te inter iu aldono is atingi satinan paston kiu formas la rubandon.
10. Formu eclair'ojn sur pleton, aspergu per glazura sukero kaj baku en la anta varmigita forno je 170°C statika varmo dum irka 35 minutoj sen malfermi la fornon.
11. Lasu malvarmi i.
12. okolada kremo : Baka kremo : da tuta lakto da ovo 3 ovogemoj da sukero da maizeno da butero 1 vanilostango Varmigu la lakton kun la vanilosemoj.
13. Viskilu la ovojn kaj ovogemojn kun la sukero kaj maizeno.

14. Ver u la varmigitan lakton iom post iom sur la ovoĵoj miksanĵe bone, poste rekasu la tuton en la kaserolon.
15. Diki u viskigante konstante sur meza fajro.
16. Ekster fajro, aldonu la buteron tranĵitan en malgrandajn pecojn kaj bone miksi, poste kovru ĵu e kaj malvarmigi en la fridujo.
17. Ganache : da tuta lakto da likva kremo da mielo da kakao sen sukero da nigra okolado je 70% da kakao Varmigu la kremon kun la lakto kaj la mielo.
18. Fandu la okoladon, poste aldonu la pulvoran kakao kaj ver u la varman likva on super ĵi miksanĵe bone por akiri glatan kaj brilan ganache (vi povas uzi plon miksilon).
19. Kiam la ganache malvarmi is, miksu ĵin kun la baka kremo.
20. Fina oĵ : 400 de fondanta okolado Ver u la kremon en sako kun malgranda glata duĵlo.
21. Plenigu la eclair'oĵn farante tri truojn sub ĵu eclair.
22. Poste, varmigi la fondantan ne superante 37°C (se ĵi estas tro dika, vi povas maldensigi ĵin kun iom da kanesuka siropo).
23. Glazuru la eclair'oĵn, lasu kristali ĵi kaj poste bonvolu festi!