

Eklaroj frambozo & verbena o

Ingédients

- 600g da tuta likva kremo
- 4g da elateno
- 150g da blankaokolado
- 4g da frea verbena
- 75g da lakto
- 75g da akvo
- 1 pineto da salo
- 1 pineto da sukero
- 1 kaffulereto da mielo
- 60g da butero
- 90g da faruno T55
- 150g da ovoj (irka 3 ovoj)
- 200g da frambozoj
- 6g da pektina NH
- 15g da sukero
- 100g da freaj frambozoj (aŭ pli, se vi volas aldoni ilin en la eklairoj)

Préparation

1. Lu deserto plena de fre eco por bonvenigi la sezono de frambozoj kiel ĉi endas: ekleroj verbena & frambozo.
2. el la pasto, suprenbatita ganache kun verbena (adaptita el la recepto de suprenbatita ganache de Nicolas Paciello), iom framboza konfita o kaj fre aj frambozoj, jen la komponado de tiuj ĉi etaj, legerecaj kaj bongustaj kuketoj Ilaro : Kuirroboto Perforita pleto Sakaj pajpoj Etaj kuketoj pipo 14mm Preparotempo: 1 horo + 35 minutoj de kuirado Por 10 is 12 eklajroj: Suprenbatita ganache verbena: da tuta likva kremo da elateno da blanka okolado da fre a verbena Varmega la duono de la likva kremo kun la verbena.
3. Lasu infuzi 30 minutojn.
4. Poste, miksu la miksa on, kaj revarmigu ĝin.
5. Fandu la okoladon.
6. Veru la kremon al la verbena sur la okolado en pluraj etapoj, bone miksante por akiri glatan kaj brilantan ganache.
7. Aldonu la reston de la malvarma kremo, poste enfilmu la ganache kaj metu ĝin en la fridujon por almenaŭ 6 horoj, aŭ unu nokto.
8. el la pasto : da lakto da akvo 1 pineto da salo 1 pineto da sukero 1 kafkulereto da mielo da butero da faruno T55 da ovoĵoj (ĉirkaŭ 3 ovoĵoj) Varmega la lakto kun la akvo, la salo, la sukero, la mielo kaj la butero.
9. Kiam la butero estas tute fandita kaj la likva o estas bolanta, aldonu unufoje la farunon kaj bone miksu.
10. Reamu la kaserolon sur la fajro kaj iru en la paston dum 2 minutoj, konstante movante, ĉi maldika tavolo formiĝas ĉe la fundo de la kaserolo.
11. Veru la paston en la bovlon de la roboto kun la folio kaj miksu dum kelkaj minutoj por ke ĉi malvarmiĝu.
12. Aldonu iom post iom la ovoĵojn, bone miksante inter ĉiu aldono ĉi akiro de satena pasto kiu formas la rubandon.
13. Formu la eklajrojn sur pleto, prucigu kun glaciasukero kaj baki en antaŭvarmigita forno ĉe 170°C statika varmeco dum ĉirkaŭ 35 minutoj sen malfermi la fornon.
14. Lasu malvarmi ĝin.

15. Framboza konfita o : da frambozoj da pektina NH da sukero Varmega la frambozoj is kiam ili dispremi as.
16. Aldonu la miksitajn pektinon kaj sukeron, batante, poste lasu boli dum irka 3 minutoj.
17. Poste, la via gusto, vi povas filtri a ne la konfita on por forigi la semojn.
18. Asembleo : da fre aj frambozoj (a pli, se vi volas aldoni ilin en la eklajroj) Batu la ganache is akiro de kremo.
19. Tran u la eklajrojn meze, poste plenigu kun iom da ganache.
20. Aldonu iom da framboza konfita o kaj, se vi volas, fre ajn frambozojn.
21. Fine, zorge metu suprenbatitan ganache kaj ornamu kun kelkaj frambozoj.