

Eclairs calisson

Ingrédients

- 75g de agua
- 100g de leche entera
- 3g de azúcar
- 3g de sal
- 70g de mantequilla
- 95g de harina
- 145g de huevo
- 30g de melón confitado
- 35g de naranja confitada
- 2,5g de agua de flor de azahar
- 55g de harina de almendra
- 35g de azúcar glas
- 160g de leche entera
- 150g de crema líquida entera
- 2 huevos
- 40g de azúcar
- 30g de maicena
- 30g de mantequilla
- 160g de crema de calisson
- 75g de crema líquida (para añadir después de la cocción)
- 1 hoja de papel de oblea

Préparation

1. A la ocasión del regreso, Kenwood me ha desafiado a realizar un plato típico de mi región con la ayuda de mi robot Cooking Chef.

2. Estando en Provenza, rápidamente pensé en los calissons y así que quise reinventar esta confitería en postre, y aquí estoy con éclairs al estilo calisson: una masa choux, una crema pastelera aromatizada con calisson casero y finalmente una decoración cara a cara al estilo calisson, mitad glaseado real y mitad papel de oblea

Material: He utilizado, por supuesto, mi robot Cooking Chef de Kenwood / código FLAVIE1 = 3 accesorios gratis con la compra del robot / código FLAVIE2 = 20% de descuento en todos los accesorios Mis mangas pasteleras vienen de Guy Demarle / código de patrocinio FLAVIE10 para 10 gratis al registrarse Placa perforada Boquilla para petit four 14mm Ingredientes: He utilizado agua de flor de azahar Norohy de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).

3. Tiempo de preparación: 1h30 + 25 minutos de cocción + enfriamiento Para una quincena de éclairs: Masa choux: de agua de leche entera de azúcar de sal de mantequilla de harina de huevo Si utilizas el cooking chef, solo tienes que dejarte guiar por la receta pregrabada de masa choux, si no, aquí están los pasos a seguir: Calienta el agua y la leche con el azúcar, la sal y la mantequilla.

4. Cuando la mezcla esté caliente y la mantequilla se haya derretido completamente, añade la harina de una sola vez, mezcla bien y vuelve a poner a fuego medio.

5. Mezcla constantemente para secar la masa, durante aproximadamente 3 a 4 minutos.

6. Fuera del fuego, deja enfriar mezclando regularmente, o bien pon la masa en el bol de un robot equipado con la hoja y mezcla a baja velocidad para que el vapor se evapore.

7. Luego, añade poco a poco los huevos, siempre mezclando regularmente, hasta obtener una masa homogénea.

8. Vierte la masa en una manga pastelera equipada con una boquilla para petit four, luego forma los éclairs sobre una bandeja cubierta con papel sulfurizado.

9. Antes de la cocción, espolvoreo mis éclairs con un tant pour tant de manteca de cacao/azúcar glas, puedes espolvorear simplemente con azúcar glas, eso ayuda a tener éclairs homogéneos.
10. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante 25 minutos (sin abrir el horno durante la cocción).
11. Los éclairs deben estar inflados y dorados.
12. Deja enfriar sobre una rejilla.
13. Crema de calisson: de melón confitado de naranja confitada 2, de agua de flor de azahar de harina de almendra de azúcar glas Había aumentado un poco las cantidades para poder hacer los mini calissons utilizados en la decoración de los éclairs.
14. Comienza por mezclar la naranja y el melón confitados.
15. Mezcla con la espátula (o con la hoja si usas el robot) las frutas confitadas con la flor de azahar, la harina de almendra y el azúcar glas.
16. Crema pastelera de calisson: de leche entera de crema líquida entera 2 huevos de azúcar de maicena de mantequilla de crema de calisson de crema líquida (para añadir después de la cocción) Si utilizas el cooking chef, solo tienes que dejarte guiar por la receta pregrabada de crema pastelera, si no, aquí están los pasos a seguir: Calienta la crema y la leche.
17. Bate los huevos con el azúcar y luego la maicena.
18. Vierte el líquido caliente sobre ellos mezclando bien, luego vuelve a poner todo en la cacerola.
19. Cocina a fuego medio mezclando constantemente hasta que la crema espese.
20. Luego añade la crema de calisson preparada previamente y la mantequilla cortada en pequeños trozos.
21. Cubre la crema con film transparente y déjala enfriar completamente en el refrigerador.
22. Antes de usarla, mézclala con un batidor con los de crema líquida para obtener una crema bien cremosa.
23. Terminaciones: 1 hoja de papel de oblea Glaseado real: de clara de huevo + de azúcar glas + 1 cucharada de jugo de limón Haz 2 o 3 pequeños agujeros debajo de cada éclair, luego rellénalos con una manga pastelera.
24. Corta el papel de oblea de manera que cubra la mitad de los éclairs.
25. Prepara el glaseado real mezclando los 3 ingredientes, ajusta la consistencia si es necesario con un poco más de azúcar glas.
26. Glasea los éclairs con el glaseado real y luego añade el papel de oblea.
27. Decora si lo deseas con un mini calisson, luego deja cristalizar completamente antes de disfrutar.