

Eclairs de chocolate y pistacho al estilo Dubái

Ingrédients

- 50g de agua
- 67g de leche entera
- 2g de azúcar
- 2g de sal
- 23g de mantequilla
- 63g de harina
- 97g de huevo
- 250g de leche entera
- 45g de yemas de huevo (aproximadamente 3 yemas)
- 38g de azúcar
- 18g de maicena
- 75g de chocolate Oriado
- 75g de kadaïf con un poco de mantequilla
- 150g de puré de pistacho

Préparation

1. ¡Aquí estoy de nuevo con unos deliciosos éclairs de chocolate y pistacho, cremosos y crujientes a deseo, con un chocolate Valrhona que me gusta mucho, el Oriado!
2. Para el crujiente, y para no morir sin haber probado una de las mayores tendencias gastronómicas de los últimos años, he cambiado mi tradicional crujiente de feuilletine por una versión "Dubái" a base de cabello de ángel.
3. Me sorprendió gratamente el resultado, el crujiente es muy diferente al obtenido con crêpes dentelles, ¡pero también muy bueno!
4. Material: He utilizado mi robot Cooking Chef de Kenwood / código FLAVIE = 3 accesorios gratis con la compra del robot / código FLAVIE2 = 20% de descuento en todos los accesorios Mis mangas pasteleras son de Guy Demarle / código de patrocinio FLAVIE10 para 10 gratis al registrarse Placa perforada Boquilla para petit four 14mm Ingredientes: He utilizado el chocolate Oriado de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. He utilizado el puré de pistacho Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
6. Tiempo de preparación: 1h30 + 25 minutos de cocción + enfriamiento Para una decena 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, de lo contrario, aquí están los pasos a seguir: Calienta el agua y la leche con el azúcar, la sal y la mantequilla.
7. 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.
8. Mezcla constantemente para secar la masa, durante unos 3 a 4 minutos.
9. 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.
10. Luego, añade poco a poco los huevos, siempre mezclando regularmente, hasta obtener una masa homogénea.
11. Vierte la masa en una manga pastelera con una boquilla para petit four, luego forma los éclairs sobre una bandeja cubierta con papel sulfurizado.
12. Antes de la cocción, espolvoreo mis éclairs con un tant pour tant de manteca de cacao/azúcar glas,

puedes espolvorear simplemente con azúcar glas, ayuda a que los éclairs sean homogéneos.

13. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante 25 minutos (sin abrir el horno durante la cocción).

14. Los éclairs deben estar inflados y dorados.

15. Deja enfriar sobre una rejilla.

16. Crema pastelera de chocolate: de leche entera de yemas de huevo (aproximadamente 3 yemas) de azúcar de maicena de chocolate Oriado Calienta la leche.

17. Bate las yemas de huevo con el azúcar y luego con la maicena.

18. Vierte la leche caliente sobre las yemas y luego vuelve a poner todo en la cacerola y haz espesar a fuego medio.

19. Vierte la crema sobre el chocolate y mezcla bien para obtener una crema bien homogénea.

20. Filmla al contacto y déjala enfriar completamente en el refrigerador.

21. Crujiente de pistacho kadaïf: de kadaïf con un poco de mantequilla de puré de pistacho Azúcar glas al gusto Dora los cabellos de ángel cortados en una sartén con un poco de mantequilla.

22. Luego, déjalos enfriar y añádelos al puré de pistacho.

23. Si lo deseas, y si buscas un sabor bastante dulce, puedes añadir azúcar glas.

24. Por mi parte, no le puse y estaba bastante dulce a mi gusto con el chocolate, ¡tú decides!

25. Montaje: Un poco de chocolate derretido Algunas pistachos Abre los éclairs por la mitad a lo largo.

26. Rellénalos con el crujiente de pistacho.

27. Luego, afloja la crema pastelera y rellena los éclairs.

28. Decora con un poco de chocolate y algunos pistachos antes de disfrutar.