

Dubaityyliiset suklaa- ja pistaasiekleerit

Ingrédients

- 50g vettä
- 67g täysmaitoa
- 2g sokeria
- 2g suolaa
- 23g voita
- 63g jauhoja
- 97g munaa
- 250g täysmaitoa
- 45g kananmunankeltuaisia (noin 3 keltuaista)
- 38g sokeria
- 18g maissitärkkelystä
- 75g Oriado-suklaata
- 75g kadaifia hieman voita
- 150g pistaasipyrettä

Préparation

1. Olen taas täällä herkullisten suklaa- ja pistaasiepäilyjen kanssa, kermaisia ja rapeita toiveiden mukaan, Valrhona-suklaalla, josta pidän paljon, Oriado.
2. Rapeuden vuoksi, ja jotta en kuolisi ilman, että olisin kokeillut yhtä viime vuosien suurimmista ruokatrendeistä, vaihdoin perinteisestä feuilletine-rapeudestani "Dubai"-versioon, joka on valmistettu enkelin hiuksista.
3. Olin miellyttävästi yllätynyt tuloksesta, rapeus on hyvin erilainen kuin se, joka saadaan ohutlettuista, mutta myös erittäin hyvä!
4. Tarvikkeet: Käytin Kenwoodin Cooking Chef -robotia / koodi FLAVIE = isävarustetta ilmaiseksi robotin oston yhteydessä / koodi FLAVIE2 = 20% alennus kaikista lisävarusteista Omani pursotuspussit ovat Guy Demarlen valmistamia / suosittelevat FLAVIE10, jolla saat 10 lahjakortin rekisteröityessäsi Reikälevy Pienet leivonnaiset 14mm Ainekset: Käytin Oriado-suklaata Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).
5. Käytin Koro-pistaasipyrettä: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei kumppanuus).
6. Valmistusaika: 1h30 + 25 minuuttia paistoaikaa + jäähdytys Kymmenelle epäilylle: Choux-taikina: vettä täysmaitoa sokeria suolaa voita jauhoja munaa Jos käytät Cooking Chefia, voit vain seurata esirekisteröityä choux-taikinareseptiä, muuten tässä ovat vaiheet, joita seurata: Kuumenna vesi ja maito sokerin, suolan ja voin kanssa.
7. Kun seos on kuuma ja voi on täysin sulanut, lisää jauhot kerralla, sekoita hyvin ja laita takaisin keskilämmölle.
8. Sekoita jatkuvasti taikinan kuivattamiseksi noin 3-4 minuuttia.
9. Poista lämmöltä, anna jäähtyä sekoittaen säännöllisesti, tai laita taikina robotin kulhoon, jossa on taikinakoukku, ja sekoita matalalla nopeudella, jotta höyry pääsee haihtumaan.
10. Lisää sitten munat vähitellen, sekoittaen säännöllisesti, kunnes saat homogeenisen taikinan.
11. Kaada taikina pursotuspussiin, jossa on pieni leivontaputki, ja pursota epäilyjä leivinpaperilla vuoratulle pellille.
12. Ennen paistoa, ripottelen epäilyjeni päälle kaakaovoi/tomusokeriseosta, voit yksinkertaisesti ripotella tomusokeria, se auttaa saamaan homogeenisia epäilyjä.
13. Paista esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa 25 minuutin ajan (ilman uunin avaamista paiston aikana).
14. Epäilyjen tulee olla kohonneita ja kullanuskeita.

15. Anna jäähtyä ritilällä.
16. Suklaakreemi: täysmaitoa kananmunankeltuaisia (noin 3 keltuaista) sokeria maissitärkkelystä Oriado-suklaata Kuumenna maito.
17. Vatkaa kananmunankeltuaiset sokerin kanssa ja sitten maissitärkkelyksen kanssa.
18. Kaada kuuma maito seoksen päälle ja kaada kaikki takaisin kattilaan ja paksuuta keskilämmöllä.
19. Kaada kerma suklaan päälle ja sekoita hyvin, jotta saat hyvin homogeenisen kerman.
20. Peitä se kelmulla ja anna jäähtyä täysin jääkaapissa.
21. Pistaasirapeus kadaif: kadaifia hieman voita pistaasipyrettä Tomusokeria maun mukaan Paista leikatut enkelin hiukset pannulla hieman voin kanssa.
22. Anna niiden jäähtyä ja lisää ne pistaasipyreen joukkoon.
23. Jos haluat, ja etsit melko makeaa makua, voit lisätä tomusokeria.
24. Itse en lisännyt sitä, ja se oli mielestäni tarpeeksi makeaa suklaan kanssa, mutta se on sinun päätettävissäsi!
25. Kokoaminen: Hieman sulatettua suklaata Muutama pistaasi Avaa epäilyt keskeltä pituussuunnassa.
26. Täytä ne pistaasirapeudella.
27. Sitten, rentouta suklaakreemi ja täytä epäilyt.
28. Koristele hieman suklaalla ja muutamalla pistaasilla ennen kuin nautit!