

Eclair calisson

Ingrédients

- 75g air
- 100g susu penuh
- 3g gula
- 3g garam
- 70g mentega
- 95g tepung
- 145g telur
- 30g melon manisan
- 35g jeruk manisan
- 2,5g air bunga jeruk
- 55g tepung almond
- 35g gula halus
- 160g susu penuh
- 150g krim cair penuh
- 2 telur
- 40g gula
- 30g maizena
- 30g mentega
- 160g krim calisson
- 75g krim cair (ditambahkan setelah memasak)
- 1 lembar kertas wafer

Préparation

1. Dalam rangka tahun ajaran baru, Kenwood menantang saya untuk membuat hidangan khas daerah saya dengan bantuan robot Cooking Chef saya.
2. Karena saya berada di Provence, saya segera memikirkan calissons dan ingin mengubah permen ini menjadi pencuci mulut, jadi saya pun membuat éclair ala calissons: adonan choux, krim patisserie yang diberi aroma calisson buatan sendiri, dan akhirnya dekorasi dua sisi ala calisson, setengah royal icing dan setengah kertas wafer
Peralatan : Saya tentu saja menggunakan robot Cooking Chef dari Kenwood / kode FLAVIE1 = 3 aksesori gratis untuk pembelian robot / kode FLAVIE2 = diskon 20% untuk semua aksesori
Aksesori kantong piping saya berasal dari Guy Demarle / kode referensi FLAVIE10 untuk 10 gratis saat pendaftaran
Loyang berlubang Nozzle petit four 14mm
Bahan-bahan : Saya menggunakan air bunga jeruk Norohy dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
3. Waktu persiapan : 1h30 + 25 menit memasak + pendinginan
Untuk sekitar lima belas éclair : Adonan choux : air susu penuh gula garam mentega tepung telur
Jika Anda menggunakan cooking chef, Anda hanya perlu mengikuti resep adonan choux yang sudah terdaftar, jika tidak, berikut langkah-langkah yang harus diikuti : Panaskan air dan susu dengan gula, garam, dan mentega.
4. Ketika campuran sudah panas dan mentega telah sepenuhnya meleleh, tambahkan tepung sekaligus, aduk rata lalu masukkan kembali ke atas api sedang.
5. Aduk terus menerus untuk mengeringkan adonan, selama sekitar 3 hingga 4 menit.
6. Di luar api, biarkan dingin sambil terus mengaduk, atau masukkan adonan ke dalam mangkuk robot yang dilengkapi dengan daun dan aduk dengan kecepatan rendah agar uapnya menguap.
7. Kemudian, tambahkan telur sedikit demi sedikit, sambil terus mengaduk, hingga mendapatkan adonan yang homogen.
8. Tuangkan adonan ke dalam kantong piping yang dilengkapi dengan nozzle petit four, lalu pipakan éclair di atas loyang yang dilapisi kertas roti.

9. Sebelum memanggang, saya menaburkan éclair saya dengan campuran mentega kakao/gula halus, Anda bisa menaburkan hanya dengan gula halus, itu membantu mendapatkan éclair yang merata.
10. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 25 menit (tanpa membuka oven selama memasak).
11. Éclair harus mengembang dan berwarna keemasan.
12. Biarkan dingin di atas rak.
13. Krim calisson : melon manisan jeruk manisan 2, air bunga jeruk tepung almond gula halus Saya sedikit meningkatkan jumlahnya untuk bisa membuat mini calissons yang digunakan sebagai dekorasi éclair.
14. Mulailah dengan mencampur jeruk dan melon manisan.
15. Campurkan dengan spatula (atau dengan daun jika Anda menggunakan robot) buah manisan dengan air bunga jeruk, tepung almond, dan gula halus.
16. Krim patisserie calisson : susu penuh krim cair penuh 2 telur gula maizena mentega krim calisson krim cair (ditambahkan setelah memasak) Jika Anda menggunakan cooking chef, Anda hanya perlu mengikuti resep krim patisserie yang sudah terdaftar, jika tidak, berikut langkah-langkah yang harus diikuti : Panaskan krim dan susu.
17. Kocok telur dengan gula lalu maizena.
18. Tuangkan cairan panas di atasnya sambil mengaduk rata, lalu tuangkan semuanya kembali ke dalam panci.
19. Masak di atas api sedang sambil terus mengaduk hingga krim mengental.
20. Kemudian tambahkan krim calisson yang telah disiapkan sebelumnya, dan mentega yang dipotong kecil-kecil.
21. Tutup krim dengan plastik dan biarkan dingin sepenuhnya di dalam lemari es.
22. Sebelum menggunakannya, aduk dengan pengocok bersama krim cair untuk mendapatkan krim yang sangat lembut.
23. Penyelesaian : embar kertas wafer Royal icing : putih telur + gula halus + 1 sendok makan jus lemon Buat 2 atau ubang kecil di bawah setiap éclair, lalu isi dengan menggunakan kantong piping.
24. Potong kertas wafer agar menutupi setengah dari éclair.
25. Siapkan royal icing dengan mencampurkan 3 bahan, sesuaikan konsistensi jika perlu dengan sedikit lebih banyak gula halus.
26. Oleskan royal icing pada éclair lalu tambahkan kertas wafer.
27. Hias jika Anda mau dengan mini calisson, lalu biarkan sepenuhnya mengkristal sebelum menikmati!