

Eclair coklat & pistachio ala Dubai

Ingrédients

- 50g air
- 67g susu penuh
- 2g gula
- 2g garam
- 23g mentega
- 63g tepung
- 97g telur
- 250g susu penuh
- 45g kuning telur (sekitar 3 kuning)
- 38g gula
- 18g maizena
- 75g coklat Oriado
- 75g kadaif dengan sedikit mentega
- 150g purée pistachio

Préparation

1. Saya kembali dengan éclair coklat & pistachio yang lezat, lembut dan renyah sesuai keinginan, dengan coklat Valrhona yang sangat saya suka, Oriado.
2. Untuk kerenyahan, dan agar tidak mati tanpa mencoba salah satu tren makanan terbesar dalam beberapa tahun terakhir, saya mengganti kerenyahan tradisional saya yang terbuat dari feuilletine untuk membuat versi "Dubai" yang berbasis pada rambut malaikat.
3. Saya sangat terkejut dengan hasilnya, kerenyahan ini sangat berbeda dari yang diperoleh dari crêpes dentelles tetapi juga sangat enak!
4. Peralatan : Saya menggunakan robot Cooking Chef dari Kenwood / kode FLAVIE = 3 aksesori gratis untuk pembelian robot / kode FLAVIE2 = diskon 20% untuk semua aksesori Kantong piping saya berasal dari Guy Demarle / kode rujukan FLAVIE10 untuk 10 gratis saat pendaftaran Piring berlubang Nozzle petit four 14mm Bahan : Saya menggunakan coklat Oriado dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Saya menggunakan purée pistachio Koro : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non afiliasi).
6. Waktu persiapan : 1h30 + 25 menit memasak + pendinginan Untuk sekitar sepuluh 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 adalah langkah-langkah yang harus diikuti : Panaskan air dan susu dengan gula, garam, dan mentega.
7. Ketika campuran sudah panas dan mentega telah sepenuhnya meleleh, tambahkan tepung sekaligus, aduk rata lalu masukkan kembali ke api sedang.
8. Aduk terus menerus untuk mengeringkan adonan, selama sekitar 3 hingga 4 menit.
9. 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.
10. Kemudian, tambahkan telur sedikit demi sedikit, sambil terus mengaduk secara teratur, hingga mendapatkan adonan yang homogen.
11. Tuangkan adonan ke dalam kantong piping yang dilengkapi dengan nozzle petit four, lalu pipakan éclair di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
12. Sebelum memasak, saya taburi éclair saya dengan campuran mentega kakao/gula halus, Anda bisa

taburi hanya dengan gula halus, itu membantu mendapatkan éclair yang seragam.

13. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 25 menit (tanpa membuka oven selama memasak).
14. Éclair harus mengembang dan berwarna keemasan.
15. Biarkan dingin di atas rak.
16. Krim pastry coklat : susu penuh kuning telur (sekitar 3 kuning) gula maizena coklat Oriado Panaskan susu.
17. Kocok kuning telur dengan gula lalu dengan maizena.
18. Tuangkan susu panas di atasnya lalu tuangkan semuanya kembali ke dalam panci dan masak hingga mengental di atas api sedang.
19. Tuangkan krim di atas coklat dan aduk rata untuk mendapatkan krim yang homogen.
20. Selimuti dengan plastik dan biarkan dingin sepenuhnya di lemari es.
21. Kerenyahan pistachio kadaïf : kadaïf dengan sedikit mentega purée pistachio Gula halus sesuai selera Anda Goreng rambut malaikat yang telah dipotong dalam wajan dengan sedikit mentega.
22. Kemudian, biarkan dingin dan tambahkan ke purée pistachio.
23. Jika Anda mau, dan jika Anda mencari rasa yang cukup manis, Anda bisa menambahkan gula halus.
24. Dari pihak saya, saya tidak menambakkannya dan itu sudah cukup manis menurut saya dengan coklat, terserah Anda untuk memutuskan!
25. Penyusunan : Sedikit coklat leleh Beberapa pistachio Buka éclair di tengah sepanjang panjangnya.
26. Isi dengan kerenyahan pistachio.
27. Kemudian, haluskan krim pastry lalu isi éclair.
28. Hias dengan sedikit coklat dan beberapa pistachio sebelum Anda menikmati!