

Eclairs kopi & praline hazelnut

Ingrédients

- 75g susu
- 75g air
- 1 sendok teh madu
- 60g mentega
- 90g tepung T55
- 150g telur (sekitar 3 telur)
- 150g susu penuh
- 150g krim cair penuh
- 2 telur
- 40g gula
- 30g maizena
- 30g mentega
- 90g kopi espresso
- 160g praliné hazelnut
- 20g mentega
- 20g gula
- 20g tepung
- 20g bubuk hazelnut

Préparation

1. Setelah kue tart, kue galette des rois, atau kue kering, kombinasi kopi & hazelnut (salah satu favorit saya seperti yang Anda duga) kembali hadir dalam éclair yang meleleh di mulut sekaligus renyah.
2. Ini adalah éclair klasik, adonan choux, krim pastry, dan fondant untuk finishing, tetapi saya telah menambahkan streusel untuk menonjolkan rasa hazelnut dan memberikan tekstur yang berbeda!
3. Tentu saja, langkah ini dalam resep bersifat opsional, Anda juga akan menikmati éclair sederhana
Waktu persiapan: 1 jam 10 + 45 menit pemanggangan Untuk 12 éclair : Adonan Choux : susu air Sejumput garam Sejumput gula 1 sendok teh madu mentega tepung T55 telur (sekitar 3 telur) Panaskan susu dengan air, garam, gula, madu, dan mentega.
4. Ketika mentega benar-benar cair dan cairan mendidih, tambahkan tepung sekaligus dan aduk rata.
5. Letakkan kembali panci di atas api dan keringkan adonan selama 2 menit sambil terus diaduk agar terbentuk lapisan tipis di dasar panci.
6. Tuang adonan ke dalam mangkuk mixer yang dilengkapi dengan pengait dan aduk beberapa menit agar adonan mendingin.
7. Tambahkan telur secara bertahap sambil diaduk dengan baik di antara setiap penambahan hingga diperoleh adonan yang halus membentuk pita.
8. Ceri éclair pada loyang, taburkan gula halus dan panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 170°C selama sekitar 35 menit tanpa membuka oven.
9. Biarkan dingin.
10. Krim Pastry Kopi & Praliné : susu penuh krim cair penuh 2 telur gula maizena mentega kopi espresso praliné hazelnut Kocok telur dengan gula dan maizena.
11. Panaskan susu dengan krim.
12. Tuangkan setengah dari cairan panas ke telur sambil diaduk, kemudian tuangkan kembali semuanya ke dalam panci.
13. Panaskan hingga mengental di atas api sedang sambil terus diaduk.

14. Selanjutnya, di luar api, tambahkan mentega lalu kopi dan terakhir praliné hazelnut.
15. Ketika krim sudah homogen, tutuplah dengan kontak dan dinginkan di lemari pendingin.
16. Streusel Hazelnut : mentega gula tepung bubuk hazelnut Campurkan keempat bahan, kemudian letakkan potongan kecil adonan di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
17. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama sekitar 10 menit, biskuit harus kecokelatan.
18. Kopi : Sekitar 350 hingga fondant putih Ekstrak kopi (atau jika tidak, campuran sirup gula tebu dan kopi instan) Panaskan perlahan fondant (hati-hati jangan sampai terlalu panas, agar tetap berkilau) jangan melebihi 37°C.
19. Glasir éclair, kemudian letakkan potongan streusel di atasnya.
20. Biarkan mengeras sebelum menikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com