

Eclairs raspberry & vervain

Ingrédients

- 600g krim cair penuh
- 4g gelatin
- 150g cokelat putih
- 4g verveine segar
- 75g susu
- 75g air
- 1 sejumput garam
- 1 sejumput gula
- 1 sendok teh madu
- 60g mentega
- 90g tepung T55
- 150g telur (sekitar 3 telur)
- 200g raspberry
- 6g pektin NH
- 15g gula
- 100g raspberry segar (atau lebih, jika Anda ingin menambahkannya dalam éclairs)

Préparation

1. Hidangan penutup yang penuh kesegaran untuk menyambut musim raspberry seperti layaknya: éclairs dengan verveine & raspberry.
2. Ganache montée verveine: krim cair penuh gelatin cokelat putih verveine segarPanaskan setengah dari krim cair dengan verveine.
3. Biarkan meresap selama 30 menit.
4. Kemudian, blender campuran tersebut, dan panaskan kembali.
5. Lelehkan cokelatnya.
6. Tuang krim verveine ke cokelat secara bertahap sambil mengaduk hingga mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.
7. Tambahkan sisa krim dingin, lalu bungkus ganache dan masukkan ke dalam lemari es selama minimal 6 jam, atau semalaman.
8. T telur (sekitar 3 telur)Panaskan susu dengan air, garam, gula, madu, dan mentega.
9. Ketika mentega benar-benar meleleh dan cairan mendidih, tambahkan tepung sekaligus dan aduk rata.
10. Kembalikan panci ke api dan keringkan adonan selama 2 menit sambil terus diaduk, membentuk lapisan tipis di dasar panci.
11. Masukkan adonan ke dalam mangkuk mixer dengan paddle attachment dan aduk selama beberapa menit agar adonan dingin.
12. Tambahkan telur secara bertahap sambil mengaduk di antara setiap penambahan hingga tercapai adonan yang halus dan membentuk pita.
13. Sumbat éclairs di loyang, taburi dengan gula halus, dan masukkan ke dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 170°C dengan panas statis selama sekitar 35 menit tanpa membuka oven.
14. Biarkan dingin.
15. NH gulaPanaskan raspberry hingga hancur.
16. Tambahkan pektin dan gula yang sudah dicampur sambil diaduk, lalu biarkan mendidih selama sekitar 3 menit.

17. Kemudian, sesuai selera, Anda bisa menyaring atau tidak menyaring selai untuk menghilangkan biji.
18. Anda ingin menambahkannya dalam éclairs)Kocok ganache hingga mendapatkan tekstur seperti krim kocok.
19. Potong éclairs di tengah, lalu isi dengan sedikit ganache.
20. Tambahkan selai raspberry, dan jika diinginkan, raspberry segar.
21. Terakhir, isikan ganache montée dan hiasi dengan beberapa raspberry.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com