

Éclair cokelat (Dalloyau)

Ingrédients

- 75g susu
- 75g air
- 1 cubitan garam
- 1 cubitan gula
- 1 sendok teh madu
- 60g mentega
- 90g tepung T55
- 150g telur (sekitar 3 telur)
- 75g telur
- 3 kuning telur
- 90g gula
- 45g maizena
- 37g mentega
- 1 vanila pod
- 45g krim cair
- 8g madu
- 27g bubuk kakao tanpa gula
- 107g coklat hitam 70% kakao
- 400 fondant coklat

Préparation

1. Saat membolak-balik edisi lama Fou de Pâtisserie, saya menemukan resep dari Dalloyau, les religieuses au chocolat.
2. Krimnya, campuran krim pâtissière dan ganache coklat, membuat saya penasaran, jadi saya mencoba membuat satu porsi éclairs coklat, dessert yang selalu menyenangkan bagi semua orang!
3. Namun, saya menggunakan resep adonan choux saya yang selalu berhasil dengan baik di rumah.
4. Peralatan: Pengocok Loyang Tas pastry Ujung 8mm Ujung kue kecil 14mm Bahan-bahan: Saya menggunakan coklat Guanaja dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk 20% diskon di seluruh situs (afiliasi).
5. Waktu persiapan: 1 jam + 30 menit memasak Untuk 12 hingga 15 éclair: Adonan Choux: susu air 1 cubitan garam 1 cubitan gula 1 sendok teh madu mentega tepung T55 telur (sekitar 3 telur) Panaskan susu dengan air, garam, gula, madu, dan mentega.
6. Saat mentega benar-benar cair dan cairannya mendidih, tambahkan tepung sekaligus dan campur dengan baik.
7. Letakkan kembali panci di atas api dan keringkan adonan selama 2 menit sambil terus diaduk hingga terbentuk lapisan tipis di dasar panci.
8. Tuang adonan ke dalam mangkuk mixer yang dilengkapi dengan pengocok dan aduk beberapa menit hingga dingin.
9. Tambahkan telur secara bertahap sambil terus diaduk hingga mendapatkan adonan mengkilap yang membentuk pita.
10. Cetak éclairs di atas loyang, taburi dengan gula bubuk, dan panggang dalam oven yang telah dipanaskan hingga 170°C panas statis selama sekitar 35 menit tanpa membuka oven.
11. Biarkan mendingin.
12. Krim Coklat: Krim Pâtissière: susu whole telur 3 kuning telur gula maizena mentega 1 vanila pod

Panaskan susu dengan biji vanila.

13. Kocok telur dan kuning telur dengan gula dan maizena.
14. Tuang susu panas sedikit demi sedikit di atas telur sambil diaduk, lalu tuang kembali semuanya ke dalam panci.
15. Biarkan mengental sambil terus diaduk di atas api sedang.
16. Di luar api, tambahkan mentega potongan kecil dan aduk hingga rata, lalu tutup dengan plastik dan dinginkan di kulkas.
17. Ganache: susu whole krim cair madu bubuk kakao tanpa gula coklat hitam 70% kakao Panaskan krim dengan susu dan madu.
18. Lelehkan coklat, lalu tambahkan kakao yang sudah diayak dan tuangkan cairan panas di atasnya sambil diaduk hingga mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap (Anda dapat menggunakan hand blender).
19. Saat ganache sudah dingin, campurkan dengan krim pâtissière.
20. Penyelesaian: 400 fondant coklat Tuangkan krim ke dalam tas pastry yang dilengkapi dengan ujung kecil yang halus.
21. Isi éclairs dengan membuat tiga lubang di bawah setiap éclair.
22. Kemudian, panaskan fondant tanpa melebihi 37°C (jika terlalu kental, Anda bisa menambahkannya dengan sedikit sirup gula tebu).
23. Lapsi éclairs, biarkan mengeras lalu nikmati!