

Pistachio & Raspberry Eclair

Ingrédients

- 80g inspirasi raspberry
- 90g krim cair segar
- 45g susu penuh
- 2g glukosa
- 1g gelatin
- 100g krim cair segar
- 75g susu penuh
- 50g gula
- 2 telur utuh
- 1 kuning telur
- 30g maizena
- 75g pure pistachio
- 50g mentega
- 60g tepung
- 60g gula cassonade
- 65g air
- 85g susu penuh
- 2g garam
- 2g gula
- 60g mentega
- 80g tepung
- 125g telur utuh
- 200g krim cair segar

Préparation

1. Musim semi akhirnya tiba, dan bersamanya datang resep yang lebih segar dan berbasis buah (meskipun cokelat tidak pernah terlalu jauh, terutama dengan Paskah di cakrawala!
2.).
3. Kita memulai resep ini dengan kue choux pistachio & raspberry.
4. Tentu saja, belum musim raspberry jadi saya menggunakan inspirasi raspberry dari Valrhona untuk menciptakan hati fondant raspberry, terperangkap dalam krim diplomat ringan pistachio. Anda bisa menyiapkannya dalam dua hari: namelaka, krim kue, craquelin dan adonan choux di hari pertama, dan pemanggangan, krim diplomat, dan perakitan di hari kedua.
5. Peralatan: Loyang berlubang Kantong spuit Mata spuit 10mm Mata spuit 12mm Mata spuit 2mm Pengocok Rolling pin Bahan-bahan: Saya menggunakan pure pistachio Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
6. Saya menggunakan inspirasi raspberry dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
7. Waktu persiapan: 1 jam 15 menit + 25 menit pemanggangan Untuk selusin choux (tergantung ukurannya): Namelaka raspberry: inspirasi raspberry krim cair segar susu penuh glukosa gelatin Rendam gelatin dalam air dingin.
8. Didihkan susu dengan glukosa, tambahkan gelatin yang telah direndam (dan diperas jika Anda menggunakan gelatin lembaran) dan tuang ke atas inspirasi raspberry yang sudah dicairkan sebelumnya.
9. Aduk rata untuk mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap, lalu tambahkan krim dingin dan haluskan.
10. Bungkus krim dengan film plastik dan biarkan mengkristal di kulkas selama minimal 6 jam, atau lebih

baik semalaman.

11. Krim kue pistachio: krim cair segar susu penuh gula 2 telur utuh 1 kuning telur maizena pure pistachio Panaskan krim dan susu.
12. Kocok telur dengan kuning telur dan gula.
13. Tambahkan kemudian maizena, lalu tuangkan cairan panas di atasnya sambil diaduk dengan baik.
14. Kembalikan semua ke dalam panci dan panaskan di api sedang sambil dikocok terus menerus.
15. Di luar api, tambahkan pure pistachio, aduk rata, lalu bungkus krim kue dengan film plastik dan dinginkan sepenuhnya di kulkas.
16. Craquelin: mentega tepung gula cassonade Campur mentega pomade dengan gula dan tepung, lalu ratakan craquelin tipis di antara dua lembar kertas roti.
17. Letakkan di dalam freezer.
18. Adonan choux: air susu penuh garam gula mentega tepung telur utuh Didihkan susu, air, mentega, gula, dan garam.
19. Tambahkan tepung sekaligus dan aduk rata di luar api.
20. Ketika tepung tercampur, kembalikan adonan ke api dan keringkan dengan mengaduk terus menerus selama beberapa menit.
21. Kemudian, letakkan di mangkuk mixer dengan pengait dan aduk sebentar agar uapnya menguap dari adonan (Anda juga dapat melakukannya dengan tangan dengan spatula).
22. Tambahkan telur satu per satu sambil diaduk rata di antara setiap penambahan.
23. Pada akhirnya, adonan harus halus dan mengilap.
24. Tuang ke dalam kantong spuit dengan mata spuit polos dan bentuk choux pada loyang yang dilapisi kertas roti.
25. Tutup dengan lingkaran craquelin lalu panggang dalam oven yang sudah dipanaskan terlebih dahulu pada suhu 180°C selama sekitar 25 hingga 30 menit.
26. Biarkan kue choux mendingin.
27. Krim diplomat pistachio: Krim kue krim cair segar Kocok krim cair hingga berbentuk krim kocok, lalu campurkan dengan lembut ke dalam krim kue.
28. Kemudian tuangkan krim diplomat yang telah tercampur ke dalam kantong spuit dengan mata spuit polos.
29. Perakitan: Tuangkan namelaka raspberry ke dalam kantong spuit dengan mata spuit kecil halus (tanpa dikocok atau diolah).
30. Potong kue choux dengan menghilangkan "topi".
31. Isilah dengan krim diplomat pistachio, lalu tambahkan hati dari namelaka raspberry dan sedikit lagi krim diplomat.
32. Tutup dengan topi craquelin dan hiasi dengan beberapa pistachio utuh.
33. Letakkan kue choux di kulkas selama beberapa menit agar krim mengkristal, kemudian nikmati!