

Éclairs calisson

Ingrédients

- 75g di acqua
- 100g di latte intero
- 3g di zucchero
- 3g di sale
- 70g di burro
- 95g di farina
- 145g di uovo
- 30g di melone candito
- 35g di arancia candita
- 2,5g di acqua di fiori d'arancio
- 55g di farina di mandorle
- 35g di zucchero a velo
- 160g di latte intero
- 150g di panna liquida intera
- 2 uova
- 40g di zucchero
- 30g di maizena
- 30g di burro
- 160g di crema di calisson
- 75g di panna liquida (da aggiungere dopo la cottura)
- 1 foglio di carta di riso

Préparation

1. In occasione del rientro, Kenwood mi ha sfidato a realizzare un piatto tipico della mia regione con il mio robot Cooking Chef.

2. Essendo in Provenza, ho subito pensato ai calissons e quindi ho voluto rivisitare questa confetteria in dessert, ed eccomi qui con dei bignè in stile calissons: una pasta choux, una crema pasticcera profumata con calisson fatti in casa e infine una decorazione a faccia/retro in stile calisson, metà glassa reale e metà carta di riso

Materiale :Ho ovviamente utilizzato il mio robot Cooking Chef di Kenwood / codice FLAVIE1 = 3 accessori omaggiati con l'acquisto del robot / codice FLAVIE2 = 20% di sconto su tutti gli accessori miei sac à poche provengono da Guy Demarle / codice di riferimento FLAVIE10 per 10 omaggiati all'iscrizionePlacca perforataBeccuccio per petit four 14mmIngredienti :Ho utilizzato l'acqua di fiori d'arancio Norohy di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).

3. Tempo di preparazione : 1h30 + 25 minuti di cottura + raffreddamentoPer una quindicina di bignè : Pasta choux : di acqua di latte intero di zucchero di sale di burro di farina di uovo Se usate il cooking chef, dovete solo lasciarvi guidare dalla ricetta pre-registrata pasta choux, altrimenti, ecco i passaggi da seguire : Fate scaldare l'acqua e il latte con lo zucchero, il sale e il burro.

4. Quando il composto è caldo e il burro è completamente sciolto, aggiungete la farina in un colpo solo, mescolate bene e rimettete sul fuoco medio.

5. Mescolate costantemente per asciugare la pasta, per circa 3-4 minuti.

6. Fuori dal fuoco, lasciate raffreddare mescolando regolarmente, oppure mettete la pasta nella ciotola di un robot munito di foglia e mescolate a bassa velocità affinché il vapore si evapori.

7. Poi, aggiungete poco a poco le uova, continuando a mescolare regolarmente, fino ad ottenere una pasta omogenea.

8. Versate la pasta in una sac à poche munita di un beccuccio per petit four, poi formate dei bignè su una placca rivestita di carta da forno.

9. Prima della cottura, cospargo i miei bignè con un tant pour tant burro di cacao/zucchero a velo, potete semplicemente cospargere con zucchero a velo, aiuta ad avere bignè omogenei.
10. Infornate in forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti di cottura (senza aprire il forno durante la cottura).
11. I bignè devono essere gonfi e dorati.
12. Lasciate raffreddare su una griglia.
13. Crema di calisson : di melone candito di arancia candita 2, di acqua di fiori d'arancio di farina di mandorle di zucchero a velo Ho leggermente aumentato le quantità per poter fare i mini calissons utilizzati come decorazione dei bignè.
14. Iniziate a frullare l'arancia e il melone canditi.
15. Mescolate con una spatola (o con la foglia se usate il robot) i frutti canditi con l'acqua di fiori d'arancio, la farina di mandorle e lo zucchero a velo.
16. Crema pasticcera al calisson : di latte intero di panna liquida intera 2 uova di zucchero di maizena di burro di crema di calisson di panna liquida (da aggiungere dopo la cottura) Se usate il cooking chef, dovete solo lasciarvi guidare dalla ricetta pre-registrata crema pasticcera, altrimenti, ecco i passaggi da seguire : Fate scaldare la panna e il latte.
17. Sbattete le uova con lo zucchero e poi la maizena.
18. Versate il liquido caldo sopra mescolando bene, poi rimettete tutto nella casseruola.
19. Fate cuocere a fuoco medio mescolando costantemente fino ad addensamento della crema.
20. Aggiungete poi la crema di calisson preparata in precedenza e il burro tagliato a pezzetti.
21. Coprite la crema a contatto e lasciatela raffreddare completamente in frigorifero.
22. Prima di utilizzarla, mescolatela con una frusta con i di panna liquida per ottenere una crema ben cremosa.
23. Finiture : 1 foglio di carta di riso Glassa reale : di albume + di zucchero a velo + 1 cucchiaino di succo di limone Praticate 2 o 3 piccoli fori sotto ogni bignè, poi farciteli con una sac à poche.
24. Ritagliate la carta di riso in modo da coprire metà dei bignè.
25. Preparate la glassa reale mescolando i 3 ingredienti, regolate la consistenza se necessario con un po' più di zucchero a velo.
26. Glassa i bignè con la glassa reale e poi aggiungete la carta di riso.
27. Decorate se lo desiderate con un mini calisson, poi lasciate cristallizzare completamente prima di gustarli!