

Éclairs al cioccolato e pistacchio in stile Dubai

Ingrédients

- 50g di acqua
- 67g di latte intero
- 2g di zucchero
- 2g di sale
- 23g di burro
- 63g di farina
- 97g di uovo
- 250g di latte intero
- 45g di tuorli d'uovo (circa 3 tuorli)
- 38g di zucchero
- 18g di maizena
- 75g di cioccolato Oriado
- 75g di kadaïf con un po' di burro
- 150g di purea di pistacchio

Préparation

1. Eccomi di nuovo con deliziosi éclair al cioccolato e pistacchio, cremosi e croccanti a piacere, con un cioccolato Valrhona che amo molto, l'Oriado.
2. Per il croccante, e per non morire senza aver provato una delle più grandi tendenze gastronomiche degli ultimi anni, ho cambiato il mio tradizionale croccante feuillantine per realizzare una versione "Dubai" a base di capelli d'angelo.
3. Sono rimasta piacevolmente sorpresa dal risultato, il croccante è molto diverso da quello ottenuto con le crêpes dentelles ma altrettanto buono!
4. Materiale :Ho utilizzato il mio robot Cooking Chef di Kenwood / codice FLAVIE = 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 il cioccolato Oriado di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Ho utilizzato la purea di pistacchio Koro : codice ILETAITUNGATEAU per 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
6. Tempo di preparazione : 1h30 + 25 minuti di cottura + raffreddamentoPer una decina di éclair : Pasta choux : di acqua di latte intero di zucchero di sale di burro di farina di uovo Se utilizzate il cooking chef, dovete solo lasciarvi guidare dalla ricetta pre-registrata per la pasta choux, altrimenti, ecco i passaggi da seguire : Fate scaldare l'acqua e il latte con lo zucchero, il sale e il burro.
7. 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.
8. Mescolate costantemente per asciugare la pasta, per circa 3-4 minuti.
9. 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.
10. Poi, aggiungete poco a poco le uova, mescolando sempre regolarmente, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
11. Versate l'impasto in una sac à poche munita di un beccuccio per petit four, quindi formate degli éclair su una teglia rivestita di carta da forno.
12. Prima della cottura, spolvero i miei éclair con un tant-pour-tant burro di cacao/zucchero a velo, potete

semplicemente spolverare con zucchero a velo, aiuta ad avere éclair omogenei.

13. Infornate in forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti di cottura (senza aprire il forno durante la cottura).

14. Gli éclair devono essere gonfi e dorati.

15. Lasciate raffreddare su una griglia.

16. Crema pasticcera al cioccolato : di latte intero di tuorli d'uovo (circa 3 tuorli) di zucchero di maizena di cioccolato Oriado Fate scaldare il latte.

17. Montate i tuorli con lo zucchero e poi con la maizena.

18. Versate il latte caldo sopra e poi rimettete tutto nella casseruola e fate addensare a fuoco medio.

19. Versate la crema sul cioccolato e mescolate bene per ottenere una crema ben omogenea.

20. Copritela con pellicola a contatto e fatela raffreddare completamente in frigorifero.

21. Croccante pistacchio kadaïf : di kadaïf con un po' di burro di purea di pistacchio Zucchero a velo secondo i vostri gusti Fate dorare i capelli d'angelo tagliati in una padella con un po' di burro.

22. Poi, lasciateli raffreddare e aggiungeteli alla purea di pistacchio.

23. Se lo desiderate, e se cercate un gusto piuttosto dolce, potete aggiungere zucchero a velo.

24. Da parte mia non ne ho messo e per me era abbastanza dolce con il cioccolato, a voi la scelta!

25. Montaggio : Un po' di cioccolato fuso Alcuni pistacchi Aprite gli éclair a metà in lunghezza.

26. Farciteli con il croccante di pistacchio.

27. Poi, ammorbidite la crema pasticcera e farcite gli éclair.

28. Decorate con un po' di cioccolato e alcuni pistacchi prima di gustarli!