

Chocolade- en pistache-éclairs à la Dubai-stijl

Ingrédients

- 50g water
- 67g volle melk
- 2g suiker
- 2g zout
- 23g boter
- 63g bloem
- 97g ei
- 250g volle melk
- 45g eidooiers (ongeveer 3 dooiers)
- 38g suiker
- 18g maïzena
- 75g chocolade Oriado
- 75g kadaif met een beetje boter
- 150g pistachepuree

Préparation

1. Ik ben terug met heerlijke chocolade- en pistache-eclairs, romig en knapperig naar wens, met een Valrhona-chocolade die ik erg lekker vind, de Oriado.
2. Voor de knapperigheid, en om niet te sterven zonder een van de grootste foodtrends van de afgelopen jaren te hebben getest, heb ik mijn traditionele feuilletine knapperigheid vervangen door een "Dubai"-versie op basis van engelenhaar.
3. Ik was aangenaam verrast door het resultaat, de knapperigheid is heel anders dan die van crêpes dentelles, maar ook erg lekker!
4. Materiaal :Ik heb mijn Kenwood Cooking Chef robot gebruikt / code FLAVIE = 3 accessoires gratis bij aankoop van de robot / code FLAVIE2 = 20% korting op alle accessoiresMijn spuitzakken komen van Guy Demarle / code FLAVIE10 voor 10 korting bij inschrijvingPerforatieplaatPetit four spuitmondje 14mmIngrediënten :Ik heb de chocolade Oriado van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affiliate).
5. Ik heb de pistachepuree Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (geen affiliate).
6. Bereidingstijd : 1u30 + 25 minuten bakken + afkoelenVoor een tiental eclairs : Chouxdeeg : water volle melk suiker zout boter bloem ei Als je de cooking chef gebruikt, laat je gewoon leiden door het voorgeprogrammeerde recept voor chouxdeeg, anders zijn hier de stappen die je moet volgen: Verwarm het water en de melk met de suiker, het zout en de boter.
7. Wanneer het mengsel heet is en de boter volledig is gesmolten, voeg je de bloem in één keer toe, meng goed en zet het weer op middelhoog vuur.
8. Blijf constant roeren om het deeg te drogen, gedurende ongeveer 3 tot 4 minuten.
9. Haal van het vuur en laat afkoelen terwijl je regelmatig blijft roeren, of doe het deeg in de kom van een robot met de vlinder en meng op lage snelheid zodat de stoom kan ontsnappen.
10. Voeg vervolgens geleidelijk de eieren toe, terwijl je regelmatig blijft roeren, tot je een homogeen deeg hebt.
11. Giet het deeg in een spuitzak met een petit four spuitmondje en spuit eclairs op een bakplaat bekleed met bakpapier.
12. Voor het bakken bestrooi ik mijn eclairs met een tant pour tant van cacaoboter/poedersuiker, je kunt ze gewoon met poedersuiker bestrooien, dat helpt om gelijkmatige eclairs te krijgen.

13. Bak in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende 25 minuten (zonder de oven tijdens het bakken te openen).
14. De eclairs moeten opgeblazen en goudbruin zijn.
15. Laat afkoelen op een rooster.
16. Chocoladecrème: volle melk eidooiers (ongeveer 3 dooiers) suiker maïzena chocolade Oriado Verwarm de melk.
17. Klop de eidooiers met de suiker en daarna met de maïzena.
18. Giet de warme melk erover en giet alles terug in de pan en laat indikken op middelhoog vuur.
19. Giet de crème over de chocolade en meng goed voor een mooie homogene crème.
20. Bedek het met plasticfolie en laat het volledig afkoelen in de koelkast.
21. Knapperigheid pistache kadaïf : kadaïf met een beetje boter pistachepuree Poedersuiker naar smaak Laat de engelenhaar in een pan met een beetje boter goudbruin worden.
22. Laat ze daarna afkoelen en voeg ze toe aan de pistachepuree.
23. Als je wilt, en als je een vrij zoete smaak zoekt, kun je poedersuiker toevoegen.
24. Persoonlijk heb ik dat niet gedaan en het was zoet genoeg naar mijn smaak met de chocolade, aan jou de keuze!
25. Opbouw : Een beetje gesmolten chocolade Enkele pistachenoten Snijd de eclairs in de lengte open.
26. Vul ze met de pistache knapperigheid.
27. Vervolgens, ontspan de banketbakkersroom en vul de eclairs.
28. Decoreer met een beetje chocolade en enkele pistachenoten voordat je gaat genieten!