

Calisson-éclair

Ingrédients

- 75g vann
- 100g helmelk
- 3g sukker
- 3g salt
- 70g smør
- 95g mel
- 145g egg
- 30g kandisert melon
- 35g kandisert appelsin
- 2,5g appelsinblomst vann
- 55g mandelmel
- 35g melis
- 160g helmelk
- 150g hel fløte
- 2 egg
- 40g sukker
- 30g maisenna
- 30g smør
- 160g calisson-krem
- 75g fløte (tilsettes etter steking)
- 1 ark rispapir

Préparation

1. Ved skolestart utfordret Kenwood meg til å lage en typisk rett fra min region ved hjelp av min Cooking Chef.
2. Siden jeg er i Provence, tenkte jeg raskt på calissons, og derfor fikk jeg lyst til å gjenskape denne konfekten som dessert, og her er jeg med éclairs à la calisson: en choux-deig, en calisson-krem og til slutt en pynt som ligner calisson, halvparten royal icing og halvparten rispapir Utstyr: Jeg har selvfølgelig brukt min Kenwood Cooking Chef / kode FLAVIE1 = ratis tilbehør ved kjøp av roboten / kode FLAVIE2 = 20% rabatt på alt tilbehør Mine sprøyteposer kommer fra Guy Demarle / henvisningskode FLAVIE10 for 10 i gave ved registrering Perforet plate Mini-pipe 14mm Ingredienser: Jeg har brukt appelsinblomst vann Norohy fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
3. Forberedelsestid: 1t30 + 25 minutter steking + avkjøling For omtrent femten éclairs: Choux-deig: vann helmelk sukker salt smør mel egg Hvis du bruker cooking chef, kan du bare følge oppskriften for choux-deig, ellers er her trinnene å følge: Varm opp vannet og melken med sukker, salt og smør.
4. Når blandingen er varm og smøret er helt smeltet, tilsett melet på en gang, bland godt og sett tilbake på middels varme.
5. Rør konstant for å tørke deigen, i omtrent 3 til 4 minutter.
6. Fjern fra varmen, la den avkjøle mens du rører jevnlig, eller legg deigen i bollen til en robot med blad og bland på lav hastighet slik at dampen fordamper.
7. Deretter tilsetter du eggene litt etter litt, mens du fortsatt blander jevnlig, til du har en homogen deig.
8. Hell deigen i en sprøytepose med en liten piping-tipp, og sprøyt ut éclairs på et brett dekket med bakepapir.
9. Før steking drysser jeg mine éclairs med en blanding av kakaosmør/pulverisert sukker, du kan bare drysse med pulverisert sukker, det hjelper til med å få jevne éclairs.
10. Sett dem i en forvarmet ovn på 180°C i 25 minutter (uten å åpne ovnen under steking).

11. Éclairsene skal være hevet og gyldne.
12. La dem avkjøle på rist.
13. Calisson-krem: kandisert melon kandisert appelsin 2, appelsinblomst vann mandelmel melis Jeg hadde økt mengdene litt for å lage mini calissons som ble brukt til pynt på éclairsene.
14. Begynn med å blande den kandederte appelsinen og melonen.
15. Bland med en slikkepott (eller med bladet hvis du bruker roboten) de kandederte fruktene med appelsinblomst vannet, mandelmelet og melisen.
16. Patisserkrem med calisson: helmelk hel fløte 2 egg sukker maisenna smør calisson-krem fløte (tilsettes etter steking) Hvis du bruker cooking chef, kan du bare følge oppskriften for patisserkrem, ellers er her trinnene å følge: Varm opp fløten og melken.
17. Pisk eggene med sukkeret og deretter maisennaen.
18. Hell den varme væsken over og bland godt, så hell alt tilbake i kjelen.
19. Kok på middels varme mens du rører konstant til kremen tykner.
20. Tilsett deretter calisson-kremen som ble laget tidligere, og smøret i små biter.
21. Dekk kremen med plastfolie og la den avkjøle helt i kjøleskapet.
22. Før du bruker den, bland den med visp med de fløten for å få en krem som er godt kremet.
23. Ferdiggjøring: 1 ark rispapir Royal icing: eggehvite + melis + 1 spiseskje sitronsaft Lag 2 eller 3 små hull under hver éclair, og fyll dem med en sprøytepose.
24. Klipp rispapiret slik at det dekker halvparten av éclairsene.
25. Lag royal icing ved å blande de 3 ingrediensene, juster konsistensen om nødvendig med litt mer melis.
26. Glasér éclairsene med royal icing og legg deretter på rispapiret.
27. Pynt om ønskelig med en mini calisson, og la dem krystallisere helt før du nyter dem!