

Kremfylte kål med Dunes Blanchés stil

Ingrédients

- 65g vann
- 85g helmelk
- 2g salt
- 2g sukker
- 60g smør
- 80g mel
- 125g hele egg
- 225g hel fløte
- 25g melis

Préparation

1. Blant de enkleste, men likevel deilige dessertene finner vi de klassiske kremfylte eclairs.
2. Generelt er det snakk om eclairs delt i to og glasert med en sprø karamell.
3. Dette er ikke tilfelle med de hvite dune, som egentlig er chouquettes (med perlesukker) fylt med krem og drysset med litt melis, kort sagt den perfekte søtsaken for å avslutte et måltid med en god kaffe Utstyr :Perforert plate Sprøyteposer Sprøyte 8mm Forberedelsestid : 40 minutter + 25 minutter steketidFor 15 til 20 eclairs : Choux-deigen : vann helmelk salt sukker smør mel hele egg QS perlesukker Kok opp melk, vann, smør, sukker og salt.
4. Tilsett melet på en gang og bland godt uten varme.
5. Når melet er innarbeidet, sett deigen tilbake på varmen og tørk den ved å blande kontinuerlig i noen minutter.
6. Deretter, overfør deigen til bollen til kjøkkenmaskinen med bladet og bland på lav hastighet i noen minutter slik at dampen slipper ut av deigen (du kan også gjøre dette for hånd med en slikkepott).
7. Tilsett eggene litt etter litt mens du blander godt mellom hver tilsetning.
8. Til slutt skal deigen være glatt og satenglatt.
9. Hell deigen i en sprøytepose med en glatt spiss og sprøyt ut eclairs på et brett dekket med bakepapir.
10. Dekk med perlesukker, og stek deretter ved 180°C i 25 minutter.
11. La eclairsene avkjøles på en rist.
12. Kremen : hel fløte melis Vaniljeekstrakt eller vaniljestang Mengdene ovenfor er veiledende, for eclairs med en diameter på 5-6 cm etter steking, må man regne med omtrent krem per éclair, så avhengig av størrelsen på eclairene og antallet, må du tilpasse mengden krem som er nødvendig Pisk fløten på lav hastighet.
13. Når den begynner å stige, tilsett melisen og vaniljen, og pisk igjen til ønsket konsistens.
14. Hell kremen i en sprøytepose med en glatt spiss av liten diameter.
15. Fyll eclairsene fra bunnen, dryss med melis og nyt!