

Eklery czekoladowe i pistacjowe w stylu Dubaju

Ingrédients

- 50g wody
- 67g pe not ustego mleka
- 2g cukru
- 2g soli
- 23g mas a
- 63g m ki
- 97g jajka
- 250g pe not ustego mleka
- 45g ó tek jaj (oko o 3 ó tka)
- 38g cukru
- 18g m ki kukurydzianej
- 75g czekolady Oriado
- 75g kadaif z odrobin łmas a
- 150g purée pistacjowego

Préparation

1. Wróci em z pysznymi eklerkami czekoladowo-pistacjowymi, kremowymi i chrupci cymi, z czekolad łValrhona, któr łbardzo lubi , Oriado.
2. Aby uzyska łchrupko , i aby nie umrze łbez przetestowania jednej z najwi kszych trendów kulinarnych ostatnich lat, zmieni em mój tradycyjny chrupi cy element feuillantine na wersj ł„Dubaj” na bazie w osów anio a.
3. By em mi o zaskoczony wynikiem, chrupko łjest bardzo ró na od tej uzyskanej na bazie nale ników, ale równie łbardzo dobra!
4. Sprz ł :U y em mojego robota Cooking Chef od Kenwood / kod FLAVIE = 3 akcesoria gratis przy zakupie robota / kod FLAVIE2 = 20% zni ki na wszystkie akcesoriaMoje worki do dekoracji pochodz łod Guy Demarle / kod polecaj cy FLAVIE10 na 10 łgratis przy rejestracjiBlacha perforowanaWylot do ma ych ciastek 14mmSk adniki :U y em czekolady Oriado od Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na ca ej stronie (afiliacja).
5. U y em purée pistacjowego Koro : kod ILETAITUNGATEAU na 5% zni ki na ca ej stronie (nie afiliacja).
6. Czas przygotowania : 1h30 + 25 minut pieczenia + ch odzenieDla oko o dziesi ciu eklerków : Ciasto parzone : wody pe not ustego mleka cukru soli mas a m ki jajka Je li u ywasz robota cooking chef, wystarczy, e pod ysz za przepisem wst pnie zarejestrowanym na ciasto parzone, w przeciwnym razie oto kroki do wykonania : Podgrzej wod łi mleko z cukrem, sol łi mas em.
7. Gdy mieszanka jest gor ca i mas o ca kowicie si łrozpu ci, dodaj m łk łza jednym razem, dobrze wymieszaj, a nast pnie ponownie postaw na rednim ogniu.
8. Mieszaj nieprzerwanie, aby wysuszy łciasto, przez oko o 3 do 4 minut.
9. Po zdj ciu z ognia, pozostaw do ostygni cia, regularnie mieszaj c, lub w ó łciasto do miski robota z mieszad em i mieszaj na ma ych obrotach, aby para mog a si łulotni .
10. Nast pnie stopniowo dodawaj jajka, zawsze regularnie mieszaj c, a łuzysz jednolite ciasto.
11. Wlej ciasto do worka do dekoracji z ko cówk łdo ma ych ciastek, a nast pnie wyciskaj eklerki na blasze wy o onej papierem do pieczenia.
12. Przed pieczeniem posypuj łmoje eklerki mieszank łmas a kakaowego/cukru pudru, mo esz posypa łpo prostu cukrem pudrem, to pomaga uzyska łjednolite eklerki.
13. W ó łdo piekarnika nagrzanego do 180°C na 25 minut pieczenia (nie otwieraj piekarnika podczas pieczenia).

14. Eklerki powinny być napompowane i zociste.
15. Pozwól ostygnąć na krótko.
16. Krem patisserie czekoladowy : po ostygnięciu mleka dodać jaj (około 3 jajka) cukru i kukurydzianej czekolady Oriado Podgrzej mleko.
17. Ubij jajka z cukrem, a następnie zmiksuj kukurydzian .
18. Wlej gorące mleko na jajka, a następnie przelej całość powrotem do garnka i zagotuj na średnim ogniu.
19. Wlej krem na czekoladę i dobrze wymieszaj, aby uzyskać jednolity krem.
20. Przykryj folią i całość kładź na lodówce.
21. Chrupki pistacjowe kadaif : kadaif z odrobiną masła purée pistacjowego Cukier puder według gustu Zrumień orzechy i pokrojone na patelni z odrobiną masła.
22. Następnie pozostaw do ostygnięcia i dodaj do purée pistacjowego.
23. Jeśli chcesz, a szukasz dośkonalszego smaku, możesz dodać cukier puder.
24. Z mojej strony nie dodam i by o wystarczająco dużo dla mnie z czekoladą, to już zależy od Ciebie!
25. Montaż: Odrobina roztopionej czekolady Kilka pistacji Otwórz eklerki wzdłuż środka.
26. Napełnij je chrupkami pistacjowym nadzieniem.
27. Następnie rozluźnij krem patisserie i napełnij eklerki.
28. Udekoruj odrobiną czekolady i kilkoma pistacjami przed rozkoszowaniem się !