

Eklerki czekoladowe (Dalloyau)

Ingrédients

- 75g mleka
- 75g wody
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta cukru
- 1 łyeczka miodu
- 60g masła
- 90g maki T55
- 150g jajek (około 3 jajka)
- 75g jajka
- 3 łyżka
- 90g cukru
- 45g skrobi kukurydzianej
- 37g masła
- 1 łyżeczka wanilii
- 45g mietany porzeczki
- 8g miodu
- 27g kakao w proszku bez cukru
- 107g gorzkiej czekolady o zawartości 70% kakao
- 400g fondant czekoladowy

Préparation

1. Przeglądajcie stary numer magazynu Fou de Pâtisserie, natknąłem się na ten przepis z Dalloyau, religieuses au chocolat.
2. Krem, mieszanka kremu cukierniczego i czekoladowej ganache, zaintrygowała mnie, więc postanowiłem upiec partię eklerów czekoladowych, deser, który zawsze cieszy wszystkich!
3. Jednak ja, u siebie mam swojego przepisu na ciasto parzone, który zawsze świetnie się tu mnie sprawdza.
4. Sprzęt: Trzepaczka Blacha do pieczenia Woreczki cukiernicze Kość 8mm Kość petit four 14mm Składniki: U siebie mam czekolady Guanaja marki Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU daje 20% zniżki na całej stronie (partner).
5. Czas przygotowania: odzina + 30 minut pieczenia Na 12 do 15 eklerów: Ciasto parzone: mleko woda 1 szczypta soli 1 szczypta cukru 1 łyeczka miodu masło maki T55 jajek (około 3 jajka) Podgrzej mleko z wodą, solą, cukrem, miodem i masłem.
6. Gdy masło całkowicie się rozpuści, a porzeczka zacznie wrzeć, dodaj na raz wszystkie składniki i dobrze wymieszaj.
7. Ponownie postaw garnek na ogniu i osuszaj ciasto przez 2 minuty, ciągle mieszaj, a utworzy się cienka warstewka na dnie garnka.
8. Przełóż ciasto do miski robota z zamontowanym mieszakiem i mieszaj kilka minut, aby ostygło.
9. Stopniowo dodawaj jajka, dobrze mieszaj, a następnie dodaj kakao, a uzyskasz satynowe ciasto, które tworzy warstwę.
10. Wyłóż eklerki na blachę, posyp cukrem pudrem i piecz w piekarniku nagrzanym do 170°C, funkcja statyczna, przez około 35 minut bez otwierania piekarnika.
11. Pozwól ostygnąć.
12. Krem czekoladowy: Krem cukierniczy: mleko po śmietance jajka 3 łyżki cukru skrobi kukurydzianej masło łyżeczka wanilii Podgrzej mleko z ziarnami wanilii.
13. Ubijaj jajka i łyżki z cukrem i skrobią kukurydzianą.

14. Powoli wlewaj gorące mleko do jajek, dobrze mieszaj, a następnie przelej całość powrotem do garnka.
15. Zagotuj, cięgle ubijaj na średnim ogniu.
16. Po zdjęciu z ognia dodaj masło pokrojone na małe kawałki i dobrze wymieszaj, następnie przykryj folią kontaktową i schow do lodówki.
17. Ganache: mleko pełne mietany płynny miód kakao w proszku bez cukru gorzkiej czekolady o zawartości 70% kakao Podgrzej mietany mlekiem i miodem.
18. Roztop czekoladę, następnie dodaj przesiane kakao i wlej ciepły płyn, dobrze mieszaj, aby uzyskać gładki i błyszczący ganache (możesz użyć miksera ręcznego).
19. Gdy ganache wystygnie, wymieszaj ją z kremem cukierniczym.
20. Wykończenia: fondant czekoladowy Przełóż krem do woreczka cukierniczego z małą ilością.
21. Nadziewaj eklerki, robiąc trzy dziurki pod kątem eklerem.
22. Następnie, podgrzej fondant, nie przekraczając 37°C (jeśli jest zbyt gęsty, można go rozcieńczyć odrobiną syropu z cukru trzcinowego).
23. Pokryj eklerki glazurą, pozostaw do krystalizacji, a potem ciesz się!