

Eklerki z malinami i werben

Ingrédients

- 600g mietany kremówki
- 4g elatyny
- 150g białej czekolady
- 4g wiej werbeny
- 75g mleka
- 75g wody
- 1 łyeczka miodu
- 60g masła
- 90g maki T55
- 150g jajek (około 3 jajka)
- 200g malin
- 6g pektyny NH
- 15g cukru
- 100g wiejch malin (lub wiej, je li chcesz dodać do eklerów)

Préparation

1. Deser poświęć na powitanie sezonu malin w odpowiednim stylu: eklerki z werben i malin.
2. Ciasto parzone, biała ganache z werben (zaadaptowana z przepisu na białą ganache Nicolasa Paciello), odrobina konfitury malinowej i wiej maliny, to skład tych lekkich i smakowitych ciastek. Sprzęt: Robot kuchenny Blacha perforowana R kawy cukiernicze Tylka do ciastek 14mm Czas przygotowania: odzina + 35 minut pieczenia Na 10 do 12 eklerów: Biała ganache z werben: mietany kremówki elatyny białej czekolady wiej werbeny Podgrzej po owie mietany wraz z werben.
3. Pozostaw do zaparzenia przez 30 minut.
4. Następnie zmiksuj mieszankę i znowu ją podgrzej.
5. Rozpuść czekoladę.
6. Przelej mietany z werben i białą czekoladę w kilku porcjach, dobrze mieszaj, aby uzyskać gładką białą ganache.
7. Dodaj resztę zimnej mietany, a następnie przykryj folią i umieść w lodówce na co najmniej odzin lub na noc.
8. Ciasto parzone: mleko wody szczypta soli szczypta cukru 1 łyeczka miodu masło maki T55 jajek (około 3 jajka) Podgrzej mleko z wodą, solą, cukrem, miodem i masłem.
9. Kiedy masło całkowicie rozpuści się, a płyn zacznie wrzeć, dodaj maki raz i dobrze wymieszaj.
10. Znowu postaw rondel na ogniu i wysusz ciasto przez 2 minuty, ciągle mieszaj, a utworzy się cienka warstwa na dnie rondla.
11. Przełóż ciasto do miski robota kuchennego wyposażonego w opatek i miksuj przez kilka minut, aby ostygło.
12. Stopniowo dodawaj jajka, dobrze mieszaj, a miedzy dodaniem, a także uzyskaniem satynowego ciasta, które formuje się.
13. Uformuj eklerki na blaszce, posyp cukrem pudrem i wstaw do piekarnika nagrzanego do 170°C na około 35 minut, nie otwieraj piekarnika.
14. Pozostaw do ostygnięcia.
15. Konfitura malinowa: malin pektyny NH cukru Podgrzej maliny, a następnie przetrz.
16. Dodaj pektynę i cukier, mieszaj, a następnie gotuj przez około 3 minuty.

17. Następnie, według uznania, możesz przecedzić konfiturę, aby usunąć pestki.
18. Montaż : wciśnij maliny (lub wiśnie, jeśli chcesz dodać do eklery) Ubijaj ganache aż do uzyskania konsystencji kremu chantilly.
19. Przekrój eklery na pół, a następnie wypełnij trochę ganache.
20. Dodaj konfiturę malinową, a jeśli chcesz, wciśnij maliny.
21. Na koniec uformuj kształt z bitej ganache i udekoruj kilkoma malinami.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com