

Eclairs calisson

Ingrédients

- 75g de água
- 100g de leite integral
- 3g de açúcar
- 3g de sal
- 70g de manteiga
- 95g de farinha
- 145g de ovo
- 30g de melão cristalizado
- 35g de laranja cristalizada
- 2,5g de água de flor de laranjeira
- 55g de farinha de amêndoa
- 35g de açúcar de confeiteiro
- 160g de leite integral
- 150g de creme de leite integral
- 2 ovos
- 40g de açúcar
- 30g de amido de milho
- 30g de manteiga
- 160g de creme de calisson
- 75g de creme de leite (a ser adicionado após o cozimento)
- 1 folha de papel de arroz

Préparation

1. Ao ocasião do retorno às aulas, a Kenwood me desafiou a preparar um prato típico da minha região com a ajuda do meu robô Cooking Chef.
2. Estando na Provença, pensei rapidamente nos calissons e, portanto, tive vontade de visitar essa confeitaria em sobremesa, e aqui estou com éclairs estilo calissons: uma massa choux, um creme pâtissier aromatizado com calisson caseiro e, finalmente, uma decoração cara e coroa estilo calisson, metade glace real e metade papel de arroz
Material: Eu, claro, usei meu robô Cooking Chef da Kenwood / código FLAVIE1 = 3 acessórios grátis na compra do robô / código FLAVIE2 = 20% de desconto em todos os acessórios Minhas sacos de confeitaria são da Guy Demarle / código de indicação FLAVIE10 para 10% de desconto na inscrição Placa perfurada Bico para petit four 14mm Ingredientes: Eu usei água de flor de laranjeira Norohy da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
3. Tempo de preparação: 1h30 + 25 minutos de cozimento + resfriamento Para cerca de quinze éclairs: Massa choux: de água de leite integral de açúcar de sal de manteiga de farinha de ovo Se você usar o cooking chef, basta seguir a receita pré-gravada de massa choux, caso contrário, aqui estão os passos a seguir: Aqueça a água e o leite com o açúcar, o sal e a manteiga.
4. Quando a mistura estiver quente e a manteiga tiver derretido completamente, adicione a farinha de uma só vez, misture bem e coloque de volta no fogo médio.
5. Misture constantemente para secar a massa, por cerca de 3 a 4 minutos.
6. Retire do fogo, deixe esfriar mexendo regularmente, ou coloque a massa na tigela de um robô equipado com a pá e misture em baixa velocidade para que o vapor evapore.
7. Em seguida, adicione os ovos aos poucos, sempre misturando regularmente, até obter uma massa homogênea.
8. Despeje a massa em um saco de confeitaria equipado com um bico para petit four, e depois faça os éclairs em uma assadeira coberta com papel manteiga.

9. Antes de assar, polvilhe meus éclairs com uma mistura de manteiga de cacau/açúcar de confeiteiro, você pode simplesmente polvilhar com açúcar de confeiteiro, isso ajuda a ter éclairs homogêneos.
10. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por 25 minutos (sem abrir o forno durante o cozimento).
11. Os éclairs devem estar inchados e dourados.
12. Deixe esfriar em uma grade.
13. Creme de calisson: de melão cristalizado de laranja cristalizada 2, de água de flor de laranjeira de farinha de amêndoa de açúcar de confeiteiro Eu aumentei um pouco as quantidades para poder fazer os mini calissons usados na decoração dos éclairs.
14. Comece batendo a laranja e o melão cristalizados.
15. Misture com uma espátula (ou com a pá se você usar o robô) as frutas cristalizadas com a flor de laranjeira, a farinha de amêndoa e o açúcar de confeiteiro.
16. Creme pâtissière de calisson: de leite integral de creme de leite integral 2 ovos de açúcar de amido de milho de manteiga de creme de calisson de creme de leite (a ser adicionado após o cozimento) Se você usar o cooking chef, basta seguir a receita pré-gravada de creme pâtissière, caso contrário, aqui estão os passos a seguir: Aqueça o creme e o leite.
17. Bata os ovos com o açúcar e depois com o amido de milho.
18. Despeje o líquido quente sobre eles, misturando bem, e depois coloque tudo de volta na panela.
19. Cozinhe em fogo médio, mexendo constantemente até que o creme engrosse.
20. Em seguida, adicione o creme de calisson preparado anteriormente e a manteiga cortada em pequenos pedaços.
21. Cubra o creme com filme plástico e deixe esfriar completamente na geladeira.
22. Antes de usar, misture com um batedor os de creme de leite para obter um creme bem cremoso.
23. Finalizações: 1 folha de papel de arroz Glace real: de clara de ovo + de açúcar de confeiteiro + 1 colher de sopa de suco de limão Faça 2 ou 3 pequenos furos na parte inferior de cada éclair, depois recheie-os com um saco de confeitar.
24. Corte o papel de arroz de forma a cobrir metade dos éclairs.
25. Prepare a glace real misturando os 3 ingredientes, ajuste a consistência se necessário com um pouco mais de açúcar de confeiteiro.
26. Cubra os éclairs com a glace real e depois adicione o papel de arroz.
27. Decore se desejar com um mini calisson, e deixe cristalizar completamente antes de saborear!