

Eclairs de chocolate e pistache à la maneira de Dubai

Ingrédients

- 50g de água
- 67g de leite integral
- 2g de açúcar
- 2g de sal
- 23g de manteiga
- 63g de farinha
- 97g de ovo
- 250g de leite integral
- 45g de gemas de ovo (cerca de 3 gemas)
- 38g de açúcar
- 18g de maizena
- 75g de chocolate Oriado
- 75g de kadaïf com um pouco de manteiga
- 150g de purê de pistache

Préparation

1. Estou de volta com deliciosos éclairs de chocolate & pistache, cremosos e crocantes como desejado, com um chocolate Valrhona que eu gosto muito, o Oriado.
2. Para o crocante, e para não morrer sem ter testado uma das maiores tendências gastronômicas dos últimos anos, eu troquei meu tradicional crocante de feuillantine para fazer uma versão "Dubai" à base de cabelo de anjo.
3. Fiquei agradavelmente surpresa com o resultado, o crocante é muito diferente do obtido com crepes dentelles, mas também é muito bom!
4. Material :Usei meu robot Cooking Chef da Kenwood / código FLAVIE = 3 acessórios grátis na compra do robô / código FLAVIE2 = 20% de desconto em todos os acessóriosMinhas mangas de confeitaria vêm de Guy Demarle / código de indicação FLAVIE10 para 10 grátis na inscriçãoPlaca perfuradaBico para petit four 14mmIngredientes :Usei o chocolate Oriado da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Usei o purê de pistache Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
6. Tempo de preparo : 1h30 + 25 minutos de cozimento + resfriamentoPara uma dezena de 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.
7. 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.
8. Misture constantemente para secar a massa, por cerca de 3 a 4 minutos.
9. Fora 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.
10. Em seguida, adicione os ovos aos poucos, sempre misturando regularmente, até obter uma massa homogênea.
11. Despeje a massa em um saco de confeitaria com um bico para petit four, e depois faça os éclairs em uma assadeira coberta com papel manteiga.
12. Antes de assar, polvilhe meus éclairs com um tant-pour-tant de manteiga de cacau/açúcar de confeitaria, você pode polvilhar simplesmente com açúcar de confeitaria, isso ajuda a ter éclairs homogêneos.

13. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por 25 minutos (sem abrir o forno durante o cozimento).
14. Os éclairs devem estar inchados e dourados.
15. Deixe esfriar em uma grade.
16. Creme pâtissière de chocolate : de leite integral de gemas de ovo (cerca de 2) de açúcar de maizena de chocolate Oriado Aqueça o leite.
17. Bata as gemas com o açúcar e depois com a maizena.
18. Despeje o leite quente sobre a mistura e depois devolva tudo à panela e deixe engrossar em fogo médio.
19. Despeje o creme sobre o chocolate e misture bem para obter um creme bem homogêneo.
20. Cubra com filme plástico e deixe esfriar completamente na geladeira.
21. Crocante de pistache kadaïf : de kadaïf com um pouco de manteiga de purê de pistache Açúcar de confeiteiro a gosto Doure os cabelos de anjo cortados em uma frigideira com um pouco de manteiga.
22. Em seguida, deixe esfriar e adicione ao purê de pistache.
23. Se desejar, e se você procura um sabor bem doce, pode adicionar açúcar de confeiteiro.
24. Eu não coloquei e estava doce o suficiente para o meu gosto com o chocolate, fica a seu critério!
25. Montagem : Um pouco de chocolate derretido Algumas pistaches Abra os éclairs ao meio no comprimento.
26. Recheie-os com o crocante de pistache.
27. Em seguida, relaxe o creme pâtissière e recheie os éclairs.
28. Decore com um pouco de chocolate e algumas pistaches antes de se deliciar!