

Chokladeclairer (Dalloyau)

Ingrédients

- 75g mjölk
- 75g vatten
- 1 nypa salt
- 1 nypa socker
- 1 tesked honung
- 60g smör
- 90g mjöl T55
- 150g ägg (cirka 3 ägg)
- 75g ägg
- 3 äggulor
- 90g socker
- 45g majsstärkelse
- 37g smör
- 1 vaniljstång
- 45g grädde
- 8g honung
- 27g osockrat kakaopulver
- 107g mörkchoklad med 70% kakao
- 400g chokladfondant

Préparation

1. Genom att bläddra i ett gammalt nummer av Fou de Pâtisserie, stötte jag på detta recept från Dalloyau, chokladreliögöser.
2. Krämen, som är en blandning av vaniljsås och chokladganache, gjorde mig nyfiken, så jag gav mig i kast med en sats chokladeclairer, en dessert som alltid uppskattas av alla!
3. Jag använde dock mitt eget recept för choux-pasta som alltid fungerar mycket bra hemma hos mig.
4. Utrustning: Visp Bakplåt Spritspåse 8mm spritstyll Liten spritstyll för petits fours 14mm Ingredienser: Jag använde Guanaja-choklad från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affilierad).
5. Förberedelsetid: 1 timme + 30 minuter bakningFör 12 till 15 eclairs: Chouxpasta: mjölk vatten 1 nypa salt 1 nypa socker 1 tesked honung smör mjöl T55 ägg (cirka 3 ägg) Värm mjölken med vatten, salt, socker, honung och smör.
6. När smöret är helt smält och vätskan kokar, tillsätt mjölet på en gång och blanda väl.
7. Sätt tillbaka kastrullen på värmen och torka degen i 2 minuter under konstant omrörning; en tunn film ska bildas på botten av kastrullen.
8. Häll degen i skål till roboten utrustad med paddeln och blanda i några minuter för att den ska svalna.
9. Tillsätt gradvis äggen under omrörning mellan varje tillsats tills en satinerad deg som bildar ett band uppnås.
10. Spritsa ut eclairs på en plåt, pudra med florsocker och sätt in i förvärmad ugn på 170°C i cirka 35 minuter utan att öppna ugsdörren.
11. Låt svalna.
12. Chokladkräm: Vaniljsås: helmjölk ägg 3 äggulor socker majsstärkelse smör 1 vaniljstång Värm mjölken med vaniljfrön.
13. Vispa ägg och äggulor med socker och majsstärkelse.

14. Häll den varma mjölken lite i taget över äggen medan du rör om ordentligt, och häll sedan tillbaka allt i kastrullen.
15. För tjockna genom att vispa konstant på medelvärme.
16. Ta av från värmen, tillsätt smöret skuren i små bitar och blanda väl, sedan täck med plastfolie och låt svalna i kylskåpet.
17. Ganache: helmjölk grädde honung osockrat kakaopulver mörkchoklad med 70% kakao Värm grädden med mjölken och honungen.
18. Smält chokladen, sedan tillsätt det siktade kakaopulvret och häll den varma vätskan över, blanda väl för att få en jämn och glansig ganache (du kan använda en stavmixer).
19. När ganachen har svalnat, blanda den med vaniljsåsen.
20. Avslutning: chokladfondant Häll krämen i en spritspåse med en liten slät tyll.
21. Fyll éclairs genom att göra tre hål under varje éclair.
22. Värm sedan fondanten utan att överstiga 37°C (om den är för tjock kan du späda ut den med lite sockerrörssirap).
23. Glasa éclairs, låt kristallisera och njut sedan!