

Calisson-éclair

Ingrédients

- 75g vatten
- 100g helmjölk
- 3g socker
- 3g salt
- 70g smör
- 95g mjöl
- 145g ägg
- 30g konserverad melon
- 35g konserverad apelsin
- 2,5g apelsinblomsvatten
- 55g mandelmjöl
- 35g florsocker
- 160g helmjölk
- 150g vispgrädde
- 2 ägg
- 40g socker
- 30g maizena
- 30g smör
- 160g calissonkräm
- 75g vispgrädde (att tillsätta efter tillagning)
- 1 ark rispapper

Préparation

1. Vid terminsstarten utmanade Kenwood mig att göra en typisk rätt från min region med hjälp av min Cooking Chef.
2. Eftersom jag är i Provence tänkte jag snabbt på calissons och ville därför återupptäcka denna konfektyr som dessert, och här är jag med calisson-inspirerade éclairs: en chouxdeg, en calisson-smaksatt vaniljkräm och slutligen en dekoration som liknar calisson, hälften royal icing och hälften rispapper. Utrustning: Jag har självklart använt min Kenwood Cooking Chef / kod FLAVIE1 = ratis tillbehör vid köp av roboten / kod FLAVIE2 = 20% rabatt på alla tillbehör. Min spritsar kommer från Guy Demarle / rekommendationskod FLAVIE10 för 10 % rabatt vid registrering. Perforerad plåt Mini sprits 14mm. Ingredienser: Jag har använt apelsinblomsvatten Norohy från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
3. Förberedelse tid: 1h30 + 25 min tillagning + kylning. För cirka femton éclairs: Chouxdeg: vatten helmjölk socker salt smör mjöl ägg. Om du använder cooking chef behöver du bara följa den förinspelade chouxdeg-receptet, annars här är stegen att följa: Värm vattnet och mjölken med socker, salt och smör.
4. När blandningen är varm och smöret har smält helt, tillsätt mjölet på en gång, blanda väl och sätt tillbaka på medelvärme.
5. Rör konstant för att torka degen, i cirka 3 till 4 minuter.
6. Ta bort från värmen, låt svalna medan du rör om regelbundet, eller lägg degen i en skål av en robot med en paddel och blanda på låg hastighet så att ångan avdunstar.
7. Tillsätt sedan äggen lite i taget, alltid rör om regelbundet, tills du har en homogen deg.
8. Häll degen i en sprits med en liten sprits, och spritsa ut éclairs på en plåt täckt med bakpapper.
9. Innan gräddning, pudra mina éclairs med en blandning av kakaosmör/florsocker, du kan bara pudra med florsocker, det hjälper till att få homogena éclairs.
10. Grädda i en förvärmad ugn på 180°C i 25 minuter (utan att öppna ugnen under gräddningen).

11. Éclairs ska vara uppblåsta och gyllene.
12. Låt svalna på galler.
13. Calissonkräm: konserverad melon konserverad apelsin 2, apelsinblomsvatten mandelmjöl
florsocker Jag hade ökat mängderna något för att kunna göra de mini calissons som används som dekoration på éclairs.
14. Börja med att mixa den konserverade apelsinen och melonen.
15. Blanda med en spatel (eller med paddeln om du använder roboten) de konserverade frukterna med apelsinblomsvattnet, mandelmjölet och florsockret.
16. Calisson-vaniljkräm: helmjölk vispgrädde 2 ägg socker maizena smör calissonkräm vispgrädde (att tillsätta efter tillagning) Om du använder cooking chef behöver du bara följa den förinspelade vaniljkräm-receptet, annars här är stegen att följa: Värm grädden och mjölken.
17. Vispa äggen med sockret och sedan maizena.
18. Häll den varma vätskan över och blanda väl, häll sedan tillbaka allt i kastrullen.
19. Koka på medelvärme under konstant omrörning tills krämen tjocknar.
20. Tillsätt sedan den förberedda calissonkrämen och smöret skuret i små bitar.
21. Täck krämen med plastfolie och låt den svalna helt i kylskåpet.
22. Innan du använder den, vispa den med de vispgrädde för att få en kräm som är riktigt krämig.
23. Avslutningar: 1 ark rispapper Royal icing: äggvita + florsocker + 1 matsked citronsaft Gör 2 eller 3 små hål under varje éclair, och fyll dem med hjälp av en sprits.
24. Klipp rispappret så att det täcker hälften av éclairs.
25. Förbered royal icing genom att blanda de 3 ingredienserna, justera konsistensen om det behövs med lite mer florsocker.
26. Glasera éclairs med royal icing och lägg till rispappret.
27. Dekorera om du vill med en mini calisson, och låt dem kristalliseras helt innan du njuter!