

Choklad- och pistageclairer à la Dubai

Ingrédients

- 50g vatten
- 67g helmjölk
- 2g socker
- 2g salt
- 23g smör
- 63g mjöl
- 97g ägg
- 250g helmjölk
- 45g äggulor (ungefär 3 äggulor)
- 38g socker
- 18g maizena
- 75g choklad Oriado
- 75g kadaif med lite smör
- 150g pistagepuré

Préparation

1. Här är jag igen med läckra choklad- och pistageclairer, krämiga och krispiga som önskat, med en Valrhona-choklad som jag verkligen gillar, Oriado.
2. För krispigheten, och för att inte dö utan att ha testat en av de största mattrenderna de senaste åren, har jag bytt ut min traditionella feuilletine-krisp mot en "Dubai"-version baserad på änglahår.
3. Jag blev positivt överraskad av resultatet, krispigheten är mycket annorlunda än den som erhålls med dentelle-crêpes men också mycket god!
4. Utrustning :Jag har använt min Kenwood Cooking Chef / kod FLAVIE = ratis tillbehör vid köp av roboten / kod FLAVIE2 = 20% rabatt på alla tillbehörMin spritspåsar kommer från Guy Demarle / rekommendationskod FLAVIE10 för 10 i rabatt vid registreringPerforerad plåtPetit four-douill 14mmIngredienser :Jag har använt chokladen Oriado från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
5. Jag har använt pistagepuré Koro : kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte affiliate).
6. Förberedelse tid : 1h30 + 25 minuters bakning + kylningFör ett tiotal éclairs : Chouxdeg : vatten helmjölk socker salt smör mjöl ägg Om du använder cooking chef, behöver du bara följa den förprogrammerade chouxdeg-receptet, annars, här är stegen att följa : Värm vattnet och mjölken med socker, salt och smör.
7. När blandningen är varm och smöret har smält helt, tillsätt mjölet på en gång, blanda väl och sätt tillbaka på medelvärme.
8. Rör konstant för att torka degen, i cirka 3 till 4 minuter.
9. Utanför värmen, låt svalna medan du rör regelbundet, eller lägg degen i skålen på en robot med en paddel och blanda på låg hastighet så att ångan kan avdunsta.
10. Tillsätt sedan äggen lite i taget, alltid rörande regelbundet, tills du har en homogen deg.
11. Häll degen i en spritspåse med en petit four-douill, och spritsa éclairs på en plåt täckt med bakpapper.
12. Innan bakningen, strö över mina éclairs med en tant-pour-tant av kakaosmör/florsocker, du kan helt enkelt strö över med florsocker, det hjälper till att få homogena éclairs.
13. Grädda i den förvärmda ugnen på 180°C i 25 minuter (utan att öppna ugnen under bakningen).
14. Éclairs ska vara uppblåsta och gyllene.
15. Låt svalna på galler.
16. Chokladkräm : helmjölk äggulor (ungefär 3 äggulor) socker maizena choklad Oriado Värm mjölken.

17. Vispa äggulorna med sockret och sedan med maizena.
18. Häll den varma mjölken över och häll tillbaka allt i kastrullen och låt tjockna på medelvärme.
19. Häll krämen över chokladen och blanda väl för att få en riktigt homogen kräm.
20. Filma den i kontakt och låt den svalna helt i kylskåp.
21. Krispig pistage kadaïf : kadaïf med lite smör pistagepuré Florsocker efter smak Låt änglahåret bli gyllene i en panna med lite smör.
22. Låt dem sedan svalna och tillsätt dem till pistagepurén.
23. Om du vill, och om du letar efter en ganska söt smak, kan du tillsätta florsocker.
24. Jag har inte lagt till något och det var tillräckligt sött för min smak med chokladen, det är upp till dig!
25. Montering : Lite smält choklad Några pistagenötter Öppna éclairs i mitten längs med längden.
26. Fyll dem med den krispiga pistagen.
27. Därefter, slappna av chokladkrämen och fyll éclairs.
28. Dekorera med lite choklad och några pistagenötter innan du njuter!