

Eclairs calisson

Ingrédients

- 75g ya maji
- 100g ya maziwa kamili
- 3g ya sukari
- 3g ya chumvi
- 70g ya siagi
- 95g ya unga
- 145g ya yai
- 30g ya melon iliyohifadhiwa
- 35g ya orange iliyohifadhiwa
- 2,5g ya maji ya maua ya orange
- 55g ya unga wa almond
- 35g ya sukari ya icing
- 160g ya maziwa kamili
- 150g ya cream ya maji kamili
- 2 mayai
- 40g ya sukari
- 30g ya maizena
- 30g ya siagi
- 160g ya krème ya calisson
- 75g ya cream ya maji (kuongeza baada ya kupika)

Préparation

1. Katika kuanza kwa mwaka wa shule, Kenwood alinipa changamoto ya kutengeneza sahani ya kiasili kutoka eneo langu kwa kutumia roboti yangu ya Cooking Chef.
2. Nikiwa Provence, nilifikiria haraka kuhusu calissons na hivyo nikataka kuboresha tamu hii kuwa dessert, na hapa nipo na éclairs za calissons: unga wa choux, cream ya pastry yenye harufu ya calisson ya nyumbani na hatimaye mapambo ya calisson, nusu icing ya royal na nusu karatasi ya azyne Vifaa :Nimekuwa nikitumia roboti ya Cooking Chef ya Kenwood / msimbo FLAVIE1 = vifaa 3 vya bure kwa ununuzi wa roboti / msimbo FLAVIE2 = 20% ya punguzo kwenye vifaa vyoteVifaa vyangu pouches za douille vinatoka Guy Demarle / msimbo wa ushirika FLAVIE10 kwa 10 za bure wakati wa kujiandikishaJalada lililo na mashimoDouille petit four 14mmViungo :Nimekuwa nikitumia maji ya maua ya orange Norohy kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa 20% ya punguzo kwenye tovuti yote (ushirikiano).
3. Muda wa maandalizi : 1h30 + dakika 25 za kupika + kupoaKwa éclairs kumi na tano : Unga wa choux : ya maji ya maziwa kamili ya sukari ya chumvi ya siagi ya unga ya yai Ikiwa unatumia cooking chef, unahitaji tu kuongozwa na mapishi yaliyoandikwa awali ya unga wa choux, vinginevyo, hapa kuna hatua za kufuata : Pasha maji na maziwa pamoja na sukari, chumvi na siagi.
4. Wakati mchanganyiko unakuwa moto na siagi imevunjika kabisa, ongeza unga mara moja, changanya vizuri kisha rudisha kwenye moto wa kati.
5. Changanya kila wakati ili kuondoa unyevu, kwa muda wa dakika 3 hadi 4.
6. Bila moto, acha ipoe kwa kuchanganya mara kwa mara, au weka unga kwenye bakuli la roboti lililo na kipande na changanya kwa kasi ndogo ili mvuke uondoke.
7. Kisha, ongeza yai kidogo kidogo, kila wakati ukichanganya mara kwa mara, hadi upate unga wa homogenous.
8. Mimina unga kwenye pouch ya douille iliyo na douille ya petit four, kisha weka éclairs kwenye tray iliyofunikwa na karatasi ya sulfur.

9. Kabla ya kupika, ninapiga éclairs zangu na mchanganyiko wa siagi ya kakao/sukari ya icing, unaweza kupiga tu na sukari ya icing, inasaidia kupata éclairs sawa.
10. Weka kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa dakika 25 za kupika (bila kufungua oveni wakati wa kupika).
11. Éclairs zinapaswa kuwa na uvimbe na kuwa na rangi ya dhahabu.
12. Acha ipoe kwenye gridi.
13. Krème ya calisson : ya melon iliyohifadhiwa ya orange iliyohifadhiwa 2, ya maji ya maua ya orange ya unga wa almond ya sukari ya icing Niliongeza kiasi kidogo ili niweze kutengeneza mini calissons zinazotumika kama mapambo ya éclairs.
14. Anza kwa kusaga orange na melon zilizohifadhiwa.
15. Changanya kwa spatula (au kwa kipande ikiwa unatumia roboti) matunda yaliyohifadhiwa na maji ya maua ya orange, unga wa almond na sukari ya icing.
16. Krème ya pastry ya calisson : ya maziwa kamili ya cream ya maji kamili 2 mayai ya sukari ya maizena ya siagi ya krème ya calisson ya cream ya maji (kuongeza baada ya kupika) Ikiwa unatumia cooking chef, unahitaji tu kuongozwa na mapishi yaliyoandikwa awali ya krème pâtissière, vinginevyo, hapa kuna hatua za kufuata : Pasha cream na maziwa.
17. Piga mayai na sukari kisha maizena.
18. Mimina kioevu moto juu yake ukichanganya vizuri, kisha rudisha yote kwenye sufuria.
19. Pika kwenye moto wa kati ukichanganya kila wakati hadi cream iwe na unene.
20. Kisha ongeza krème ya calisson iliyotayarishwa awali, na siagi iliyokatwa vipande vidogo.
21. Funika cream kwa filamu na acha ipoe kabisa kwenye friji.
22. Kabla ya kuitumia, changanya na whisk na ya cream ya maji ili kupata cream laini.
23. Viimalisho : karatasi 1 ya azyme Icing ya royal : ya whites ya yai + ya sukari ya icing + kijiko 1 cha juisi ya limao Fanya mashimo 2 au 3 madogo chini ya kila éclair, kisha jaza kwa kutumia pouch ya douille.
24. Katakata karatasi ya azyme ili kufunika nusu ya éclairs.
25. Tayarisha icing ya royal kwa kuchanganya viungo 3, rekebisha unene ikiwa inahitajika kwa sukari ya icing zaidi.
26. Icing éclairs na icing ya royal kisha ongeza karatasi ya azyme.
27. Pamba ikiwa unataka na mini calisson, kisha acha ikauke kabisa kabla ya kufurahia!