

Eclairs ya chokoleti na pistachio kama Dubai

Ingrédients

- 50g ya maji
- 67g ya maziwa kamili
- 2g ya sukari
- 2g ya chumvi
- 23g ya siagi
- 63g ya unga
- 97g ya yai
- 250g ya maziwa kamili
- 45g ya yai ya yai (karibu yai 3)
- 38g ya sukari
- 18g ya maizena
- 75g ya chokoleti Oriado
- 75g ya kadaif na siagi kidogo
- 150g ya puree ya pistachio

Préparation

1. Nilirudi tena na éclairs za chokoleti & pistachio, laini na crispy kama inavyotakiwa, na chokoleti Valrhona ninayopenda sana, Oriado.
2. Kwa ajili ya crispy, na ili nisiwe na kifo bila kujaribu moja ya mitindo mikubwa ya chakula ya miaka ya hivi karibuni, nimeshindwa kubadilisha crispy yangu ya kawaida ya feuillantine na toleo la "Dubai" lililotengenezwa kwa nywele za malaika.
3. Nimefurahishwa na matokeo, crispy ni tofauti sana na ile inayopatikana kwa crepes dentelles lakini pia ni nzuri!
4. Vifaa :Nimetumia robot Cooking Chef de Kenwood / msimbo FLAVIE = vifaa 3 vya bure kwa ununuzi wa roboti / msimbo FLAVIE2 = 20% ya punguzo kwenye vifaa vyoteVifaa vyangu poches à douilles vinatoka Guy Demarle / msimbo wa ushirika FLAVIE10 kwa 10 za bure wakati wa kujiandikishaPlaque perforéeDouille petit four 14mmViungo :Nimetumia chokoleti Oriado kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa 20% ya punguzo kwenye tovuti yote (ushirikiano).
5. Nimetumia puree ya pistachio Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa 5% ya punguzo kwenye tovuti yote (si ushirikiano).
6. Muda wa maandalizi : 1h30 + dakika 25 za kupika + kupoaKwa éclairs kumi: Donge la 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 tayari ya donge la choux, vinginevyo, hapa kuna hatua za kufuata : Pasha maji na maziwa pamoja na sukari, chumvi na siagi.
7. Wakati mchanganyiko unakuwa moto na siagi imevunjika kabisa, ongeza unga mara moja, changanya vizuri kisha weka tena kwenye moto wa kati.
8. Changanya kila wakati ili kuondoa unyevu wa donge, kwa muda wa dakika 3 hadi 4.
9. Bila moto, acha ipoe kwa kuchanganya mara kwa mara, au weka donge kwenye bakuli la roboti lililowekwa na jani na changanya kwa kasi ndogo ili mvuke uondoke.
10. Kisha, ongeza yai kidogo kidogo, kila wakati ukichanganya mara kwa mara, hadi upate donge lililo sawa.
11. Mimina donge kwenye poche à douille iliyo na douille ya petit four, kisha weka éclairs kwenye sahani iliyo na karatasi ya kuoka.
12. Kabla ya kupika, ninapiga éclairs zangu kwa tant-pour-tant ya siagi ya kakao/sukari ya icing, unaweza kupiga tu na sukari ya icing, inasaidia kupata éclairs sawa.

13. Weka kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa dakika 25 za kupika (bila kufungua oveni wakati wa kupika).
14. Éclairs zinapaswa kuwa zimejaa na kuwa za dhahabu.
15. Acha ipoe kwenye gridi.
16. Krème pâtissière ya chokoleti : ya maziwa kamili ya yai ya yai (karibu yai 3) ya sukari ya maizena ya chokoleti Oriado Pasha maziwa.
17. Piga yai ya yai na sukari kisha na maizena.
18. Mimina maziwa moto juu yake kisha rudisha yote kwenye sufuria na fanya iwe nzito kwenye moto wa kati.
19. Mimina krème juu ya chokoleti na changanya vizuri ili kupata krème iliyo sawa.
20. Funika kwa kuwasiliana na acha ipoe kabisa kwenye friji.
21. Croustillant pistache kadaïf : ya kadaïf na siagi kidogo ya puree ya pistachio Sukari ya icing kulingana na ladha zako Fanya nywele za malaika zifanye dhahabu kwenye sufuria na siagi kidogo.
22. Kisha, acha zipoe na ongeza kwenye puree ya pistachio.
23. Ikiwa unataka, na unatafuta ladha tamu, unaweza kuongeza sukari ya icing.
24. Kwa upande wangu sikuweka na ilikuwa tamu ya kutosha kwangu na chokoleti, ni juu yako kuona!
25. Kuunda : Siagi kidogo ya chokoleti iliyoyeyushwa Pistachio chache Fungua éclairs katikati kwa urefu.
26. Jaza na croustillant pistache.
27. Kisha, punguza krème pâtissière kisha jaza éclairs.
28. Pamba na siagi kidogo ya chokoleti na pistachio chache kabla ya kufurahia!