

Mwangaza kahawa & praliné ya hazelnut

Ingrédients

- 75g ya maziwa
- 75g ya maji
- 60g ya siagi
- 90g ya unga T55
- 150g ya mayai (karibu mayai 3)
- 150g ya maziwa nzima
- 150g ya krimu ya maji nzima
- 40g ya sukari
- 30g ya maizena
- 30g ya siagi
- 90g ya kahawa ya espresso
- 160g ya praline ya hazelnut
- 20g ya siagi
- 20g ya sukari
- 20g ya unga
- 20g ya unga wa hazelnut

Préparation

1. Baada ya keki, keki ya mfalme au hata cookies, muunganiko wa kahawa & hazelnut (moja ya ninazopenda kama unavyoweza kuhisi) umeweza kurudi katika éclairs laini na croustillants kwa wakati mmoja.
2. Hizi ni éclairs za kawaida, unga wa choux, krimu patisiere na fondant kwa mwangaza wa mwisho, lakini nimeongeza streusel ili kuimarisha ladha ya hazelnut na kutoa texture tofauti!
3. Bila shaka hatua hii ya mapishi ni ya hiari, utajifurahisha pia na éclairs rahisi zaidi Muda wa maandalizi: 1h10 + Dakika 45 za kuoka Kwa éclairs 12: Unga wa choux: ya maziwa ya maji Pinsi ya chumvi Pinsi ya sukari Kijiko kimoja cha chai cha asali ya siagi ya unga T55 ya mayai (karibu mayai 3) Pasha moto maziwa na maji, chumvi, sukari, asali na siagi.
4. Wakati siagi imeyeyuka kabisa na kioevu kiko katika chemchemi, ongeza unga kwa mara moja na uchanganye vizuri.
5. Rejesha sufuria kwenye moto na kausha unga kwa dakika 2 huku ukikoroga bila kusita utando mwembamba unapaswa kuunda chini ya sufuria.
6. Mimina unga katika bakuli la roboti lenye kijiko na uchanganye kwa dakika chache ili ipowe.
7. Ongeza mayai kidogo kidogo huku ukikoroga vizuri kati ya kila ongezeko mpaka upate unga ulio kama hariri ambao unaunda ribbon.
8. Pangilia éclairs kwenye treya, nyunyiza sukari ya unga na waweke kwenye oveni iliyochomwa moto kwa 170°C joto la kawaida kwa karibu dakika 35 bila kufungua oveni.
9. Acha ipoe.
10. Krimu patisiere ya kahawa & praline: ya maziwa nzima ya krimu ya maji nzima Mayai 2 ya sukari ya maizena ya siagi ya kahawa ya espresso ya praline ya hazelnut Piga mayai na sukari na maizena.
11. Pasha joto maziwa na krimu.
12. Mimina nusu ya kioevu moto kwenye mayai huku ukikoroga, kisha rudisha yote kwenye sufuria.
13. Kaza krimu juu ya moto wa kati huku ukikoroga bila kusita.
14. Baada ya hapo, mbali na moto, ongeza siagi kisha kahawa na hatimaye praline ya hazelnut.

15. Wakati krimu inakuwa sawa, ifunike kwa filamu na ipoe katika friji.
16. Streusel ya hazelnut: ya siagi ya sukari ya unga ya unga wa hazelnut Changanya viungo 4, kisha weka vipande vidogo vya unga kwenye treya iliyozungushiwa karatasi ya kupikia.
17. Weka katika oveni iliyochomwa moto kwa 180°C kwa karibu dakika 10, biskuti zinapaswa kuwa za dhahabu nzuri.
18. Fondant ya kahawa: Karibu 350 hadi ya fondant ya rangi ya nyeupe Dondoo la kahawa (au kama hakuna, mchanganyiko wa syrup ya sukari ya miwa na kahawa ya unga) Pasha joto fondant taratibu (angalia usiipitisha joto, itapoteza mwangaza wake) bila kupitisha 37°C.
19. Glasi éclairs, kisha weka vipande vya streusel juu.
20. Acha viunde kabla ya kufurahia uchakacho!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com