

Maandazi ya rasiberi na mrehani.

Ingrédients

- 600g ya cream ya maziwa mazito
- 4g ya gelatin
- 150g ya chokoleti nyeupe
- 4g ya verveine safi
- 75g ya maziwa
- 75g ya maji
- 1 knazi la chumvi
- 1 knazi la sukari
- 1 kijiko kidogo cha asali
- 60g ya siagi
- 90g ya unga T55
- 150g ya mayai (karibu mayai 3)
- 200g ya raspberries
- 6g ya pectin NH
- 15g ya sukari
- 100g ya raspberries safi (au zaidi, ikiwa unataka kuongeza zaidi ndani ya éclairs)

Préparation

1. Meno matamu yaliyojaa uzuri kwa ajili ya kukaribisha msimu wa raspberries kwa njia sahihi: éclairs verveine & framboise.
2. Pâte à choux, ganache iliyopandishwa na verveine (iliyorekebishwa kutoka kwa mapishi ya ganache ya Nicolas Paciello), kidogo ya confit ya framboise na raspberries safi, hiyo ndiyo muundo wa keki hizi ndogo nyepesi na tamu Vifaa: Robot ya upishi Plaque perforée Poches à douille Douille petit four 14mm Muda wa maandalizi: masaa 1 + dakika 35 kupikiaKwa éclairs 10 hadi 12: Ganache iliyopandishwa verveine: ya cream ya maziwa mazito ya gelatin ya chokoleti nyeupe ya verveine safi Pasha nusu ya cream ya maziwa na verveine.
3. Acha ivute kwa dakika 30.
4. Kisha changanya mchanganyiko, na upashe moto tena.
5. Yayusha chokoleti.
6. Mimina cream ya verveine juu ya chokoleti kwa vipindi vichache huku ukichanganya vizuri ili kupata ganache laini na yenye mng'ao.
7. Ongeza cream baridi iliyobaki, kisha funika ganache na weka kwenye friji kwa angalau masaa 6, au usiku mmoja.
8. T55 ya mayai (karibu mayai 3) Pasha maziwa na maji, chumvi, sukari, asali na siagi.
9. Wakati siagi imeyeyuka kabisa na kioevu kina chemka, ongeza unga wote mara moja na uchanganye vizuri.
10. Rudisha sufuria kwenye moto na ukave pite kwa dakika 2 huku ukichochea daima, ngozi nyembamba inapaswa kuunda chini ya sufuria.
11. Mimina pite kwenye bakuli la roboti yenye koa na changanya kwa dakika chache ili iwe baridi.
12. Ongeza mayai taratibu huku ukichanganya vizuri baina ya kila ongezeko mpaka upate pite ya satalia inayounda rubani.
13. Panga éclairs kwenye sahani, nyunyiza sukari ya unga na weka kwenye oveni iliyowashwa mapema 170°C hali ya wastani kwa karibu dakika 35 bila kufungua oveni.
14. Acha zipoe.

15. Confit ya framboise: ya raspberries ya pectin NH ya sukari Pasha raspberries hadi ziweze kusagika.
16. Ongeza pectin na sukari mchanganyiko huku ukikoroga, kisha acha ichemke kwa karibu dakika 3.
17. Kisha, kulingana na ladha yako, unaweza kuchuja au la confit ili kuondoa mbegu.
18. Maunzi: ya raspberries safi (au zaidi, ikiwa unataka kuongeza zaidi ndani ya éclairs) Piga ganache hadi upate muundo wa cream ya maziwa.
19. Kata éclairs katikati, kisha jaza kidogo ya ganache.
20. Ongeza confit ya framboise, na ikiwa unataka raspberries safi.
21. Hatimaye, paka ganache iliyopandishwa na upambe na raspberry chache.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com