

Chocolat at pistachio éclairs na estilo ng Dubai

Ingrédients

- 50g ng tubig
- 67g ng buong gatas
- 2g ng asukal
- 2g ng asin
- 23g ng mantikilya
- 63g ng harina
- 97g ng itlog
- 250g ng buong gatas
- 45g ng mga yolk ng itlog (mga 3 yolk)
- 38g ng asukal
- 18g ng maizena
- 75g ng chocolate Oriado
- 75g ng kadaif na may kaunting mantikilya
- 150g ng pistachio purée

Préparation

1. Narito na ako muli kasama ang masarap na chocolate at pistachio éclairs, malambot at malutong, gamit ang chocolate na Valrhona na labis kong gusto, ang Oriado.
2. Para sa malutong, at upang hindi mamatay na hindi nasubukan ang isa sa mga pinakamalaking food trend ng mga nakaraang taon, pinalitan ko ang aking tradisyonal na malutong na feuillantine upang makagawa ng isang bersyon na "Dubai" na gawa sa mga buhok ng anghel.
3. Ako ay labis na nagulat sa resulta, ang malutong ay talagang iba sa nakuha mula sa mga crêpes dentelles ngunit napakasarap din!
4. Materyales :Gumamit ako ng aking robot Cooking Chef de Kenwood / code FLAVIE = 3 accessories na ibinibigay para sa pagbili ng robot / code FLAVIE2 = 20% na diskwento sa lahat ng accessoriesAng aking pouches à douilles ay galing sa Guy Demarle / code parrainage FLAVIE10 para sa 10 na ibinibigay sa pagpaparehistroPlaque perforéeDouille petit four 14mmMga Sangkap :Gumamit ako ng chocolate Oriado mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affilié).
5. Gumamit ako ng pistachio purée Koro : code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (non affilié).
6. Oras ng Paghahanda : 1h30 + 25 minuto ng pagluluto + paglamigPara sa sampung éclairs : Pasta ng choux : ng tubig ng buong gatas ng asukal ng asin ng mantikilya ng harina ng itlog Kung gumagamit ka ng cooking chef, kailangan mo lamang sundin ang recipe na naka-pre-record na pasta ng choux, kung hindi, narito ang mga hakbang na dapat sundin : I-init ang tubig at gatas kasama ang asukal, asin at mantikilya.
7. Kapag ang halo ay mainit at ang mantikilya ay ganap na natunaw, idagdag ang harina nang sabay-sabay, ihalo nang mabuti at ibalik sa katamtamang apoy.
8. Patuloy na ihalo upang matuyo ang pasta, sa loob ng mga 3 hanggang 4 na minuto.
9. Sa labas ng apoy, hayaang lumamig habang patuloy na hinahalo, o ilagay ang pasta sa mangkok ng isang robot na may dahon at ihalo sa mababang bilis upang makalabas ang singaw.
10. Pagkatapos, unti-unting idagdag ang mga itlog, palaging patuloy na hinahalo, hanggang sa magkaroon ng homogenous na pasta.
11. Ibhuhos ang pasta sa isang pouch na may maliit na nozzle, pagkatapos ay ipuno ang mga éclairs sa isang tray na may papel na sulatan.
12. Bago ang pagluluto, pinapahiran ko ang aking mga éclairs ng tant-pour-tant na cocoa butter/powdered

sugar, maaari mo ring budburan ng powdered sugar, nakakatulong ito upang magkaroon ng mga homogenous na éclairs.

13. Ipasok sa preheated oven sa 180°C para sa 25 minuto ng pagluluto (nang hindi binubuksan ang oven habang nagluluto).
14. Ang mga éclairs ay dapat lumobo at ginintuang.
15. Hayaang lumamig sa rehas.
16. Chocolate pastry cream : ng buong gatas ng mga yolk ng itlog (mga 3 yolk) ng asukal ng maizena ng chocolate Oriado I-init ang gatas.
17. Batihin ang mga yolk ng itlog kasama ang asukal at pagkatapos ay kasama ang maizena.
18. Ibuhos ang mainit na gatas sa ibabaw at ibalik ang lahat sa kawali at hayaang lumapot sa katamtamang apoy.
19. Ibuhos ang cream sa chocolate at ihalo nang mabuti upang magkaroon ng maayos na homogenous na cream.
20. Takpan ito at hayaang lumamig nang buo sa refrigerator.
21. Croustillant pistache kadaif : ng kadaif na may kaunting mantikilya ng pistachio purée Powdered sugar ayon sa iyong panlasa Iprito ang mga buhok ng anghel na pinutol sa isang kawali na may kaunting mantikilya.
22. Pagkatapos, hayaang lumamig at idagdag ito sa pistachio purée.
23. Kung nais mo, at kung naghahanap ka ng sapat na tamis, maaari kang magdagdag ng powdered sugar.
24. Sa aking bahagi, hindi ko ito nilagyan at sapat na matamis ito para sa aking panlasa kasama ang chocolate, nasa iyo na iyon!
25. Pagsasama : Kaunting natunaw na chocolate Ilang pistachios Buksan ang mga éclairs sa gitna sa haba.
26. Punuin ang mga ito ng croustillant pistache.
27. Pagkatapos, i-relax ang pastry cream at punuin ang mga éclairs.
28. Palamutian ng kaunting chocolate at ilang pistachios bago mag-enjoy!