

Calissonlu Eclairler

Ingrédients

- 75g su
- 100g tam ya lı süt
- 3g eker
- 3g tuz
- 70g tereya ı
- 95g un
- 145g yumurta
- 30g ekerlenmi kavun
- 35g ekerlenmi portakal
- 2,5g portakal çiçe i suyu
- 55g badem tozu
- 35g pudra ekeri
- 160g tam ya lı süt
- 150g tam ya lı krema
- 2 yumurta
- 40g eker
- 30g mısır ni astası
- 30g tereya ı
- 160g calisson kreması
- 75g krema (pi irmeden sonra eklemek için)
- 1 yaprak eker hamuru

Préparation

1. Yeni e itim yılı vesilesiyle, Kenwood beni Cooking Chef robotumla bölgeme özgü bir yemek yapma konusunda zorladı.
2. Provence'da oldu um için, hemen calissonları dü ündüm ve bu ekerlemeyi tatlı olarak yeniden yorumlamak istedim, i te kar ınızda calisson tarzı eclairler: bir choux hamuru, ev yapımı calisson aromalı bir pastacı kreması ve sonunda calisson tarzında bir yüzey süslemesi, yarısı royal icing ve yarısı eker hamuru Malzemeler :Elbette ki Kenwood Cooking Chef robotumu kullandım / kod FLAVIE1 = robot alımında 3 ücretsiz aksesuar / kod FLAVIE2 = tüm aksesuarlar için %20 indirimBenim anti torbalarım Guy Demarle'dan / kayıt için 10 hediye veren FLAVIE10 referans koduDelikli tepsiKüçük pasta ucu 14mmMalzemeler :Kullandım Norohy portakal çiçe i suyu ve Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU ile sitedeki tüm ürünlerde %20 indirim (ba lı).
3. Hazırlama süresi : 1s30 + 25 dakika piirme + so utmaOn be kadar eclair için : Choux hamuru : su tam ya lı süt eker tuz tereya ı un yumurta E er cooking chef kullanıyorsanız, sadece önceden kaydedilmi choux hamuru tarifine göre ilerlemeniz yeterli, aksi takdirde, i te takip etmeniz gereken adımlar : Suyu ve sütü eker, tuz ve tereya ı ile ısıtın.
4. Karı ım sıcak oldu unda ve tereya ı tamamen eridi inde, unu bir seferde ekleyin, iyice karı tırın ve orta ate te tekrar ısıtın.
5. Hamuru kurutmak için sürekli karı tırarak yakla ık 3-4 dakika piirin.
6. Ate ten aldıktan sonra, düzenli olarak karı tırarak so umaya bırakın veya hamuru bir robotun kasesine koyup, karı tırıcı ile dü ük hızda karı tırarak buharın çıkmasını sa layın.
7. Sonrasında, yumurtaları yava yava ekleyin, her zaman düzenli olarak karı tırarak, homojen bir hamur elde edene kadar devam edin.
8. Hamuru küçük pasta ucu olan bir anti torbasına dökün, ardından ya lı ka ıt serili bir tepsiye eclairleri sıkın.
9. Pi irmeden önce, eclairlerimi kakao ya ı/ eker tozu karı ımı ile serpi tiriyorum, isterseniz sadece eker tozu ile serpi tirebilirsiniz, bu eclairlerin homojen olmasına yardımcı olur.

10. Önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında 25 dakika pi irin (pi irme sırasında fırını açmayın).
11. Eclairler kabarmalı ve altın rengi olmalıdır.
12. Tel ızgara üzerinde so umaya bırakın.
13. Calisson kreması : ekerlenmi kavun ekerlenmi portakal 2, portakal çiçe i suyu badem tozu pudra ekeri Mini calissonlar yapmak için miktarları biraz artırdım, bunlar eclairlerin süslemesinde kullanıldı.
14. Önce portakal ve kavun ekerlemelerini karı tırın.
15. Spatula ile (veya robot kullanıyorsanız karı tırıcı ile) ekerlenmi meyveleri portakal çiçe i suyu, badem tozu ve pudra ekeri ile karı tırın.
16. Calisson pastacı kreması : tam ya lı süt tam ya lı krema 2 yumurta eker mısır ni astası tereya ı calisson kreması krema (pi irmeden sonra eklemek için) E er cooking chef kullanıyorsanız, sadece önceden kaydedilmi pastacı kreması tarifine göre ilerlemeniz yeterli, aksi takdirde, i te takip etmeniz gereken adımlar : Kremayı ve sütü ısıtın.
17. Yumurtaları eker ile çırpın, ardından mısır ni astasını ekleyin.
18. Sıcak sıvıyı üzerine dökün ve iyice karı tırın, ardından hepsini tencereye geri dökün.
19. Orta ate te sürekli karı tırarak krema koyula ana kadar pi irin.
20. Önceden hazırlanan calisson kremasını ve küçük parçalara kesilmi tereya ını ekleyin.
21. Kremayı do rudan temas edecek ekilde streç film ile kaplayın ve tamamen so uması için buzdolabında bekletin.
22. Kullanımdan önce, krema ile çırparak güzel bir kıvam elde edin.
23. Süsleme : 1 yaprak eker hamuru Royal icing : yumurta akı + pudra ekeri + 1 yemek ka ı ı limon suyu Her eclairin altına 2 veya 3 küçük delik açın, ardından bir anti torbası ile doldurun.
24. eker hamurunu eclairlerin yarısını kaplayacak ekilde kesin.
25. Royal icing'i 3 malzemeyi karı tırarak hazırlayın, gerekirse biraz daha pudra ekeri ile kıvamını ayarlayın.
26. Eclairleri royal icing ile kaplayın ve ardından eker hamurunu ekleyin.
27. sterseniz mini bir calisson ile süsleyin, ardından tamamen kristalle ene kadar bekleyin ve tadını çıkarın!