

Dubai usulü çikolata ve antep fıstı ı eclairleri

Ingrédients

- 50g su
- 67g tam süt
- 2g eker
- 2g tuz
- 23g tereya ı
- 63g un
- 97g yumurta
- 250g tam süt
- 45g yumurta sarısı (yakla ık 3 sarı)
- 38g eker
- 18g mısır ni astası
- 75g Oriado ikolatası
- 75g kadaif ve biraz tereya ı
- 150g antepfıstı ı püresi

Préparation

1. Tekrar buradayım, lezzetli çikolata ve antep fıstı ı eclairleri ile, kremalı ve çıtır çıtır, çok sevdi im Valrhona ikolatası Oriado ile.
2. ıtır ıtır olması için, son yılların en büyük gıda trendlerinden birini denemeden lmemek için, geleneksel çıtır çıtır feuillette yerine "Dubai" versiyonu olarak sa telinden yapılmı bir versiyonunu yaptım.
3. Sonuçtan ho bir ekilde a ırdım, ıtırlık, dantel krep ile elde edilenlerden çok farklı ama yine de çok lezzetli!
4. Malzemeler :Kendi Kenwood Cooking Chef robotumu kullandım / kod FLAVIE = robot alımında 3 ücretsiz aksesuar / kod FLAVIE2 = tüm aksesuarlar için %20 indirimGuy Demarle'den po etlerimi aldım / kayıt için FLAVIE10 referans kodu ile 10 hediyeDelikli tepsiKk fırın ucu 14mmMalzemeler :Oriado ikolatasını Valrhona kullanarak yaptım: ILETAITUNGATEAU kodu ile sitede %20 indirim.
5. Antepfıstı ı püresini Koro kullanarak yaptım: ILETAITUNGATEAU kodu ile sitede %5 indirim.
6. Hazırlama süresi: 1s30 + 25 dakika pi irme + so utmaOn adet eclair için: Choux hamuru: su tam 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.
7. Karı ım sıcak oldu unda ve tereya ı tamamen eridi inde, unu bir seferde ekleyin, iyice karı tırın ve orta ate te tekrar koyun.
8. Hamuru kurutmak için sürekli karı tırın, yakla ık 3-4 dakika.
9. Ate ten aldıktan sonra, düzenli olarak karı tırarak so umaya bırakın veya hamuru bir robotun kasesine koyup, yaprak ile d k hızda karı tırarak buharın buharla masını sa layın.
10. Sonra, yumurtaları yava yava ekleyin, her zaman düzenli olarak karı tırarak, homojen bir hamur elde edene kadar.
11. Hamuru küçük fırın ucu olan bir po ete dkn, ardından ya lı ka ıt serili bir tepsiye eclairleri sıkın.
12. Pi irmeden önce, eclairlerimi kakao ya ı/ eker karı ımı ile serpi tiriyorum, isterseniz sadece pudra ekeri ile serpi tirebilirsiniz, bu eclairlerin homojen olmasına yardımcı olur.
13. Önceden 180°C'ye ısıtılmı fırında 25 dakika pi irin (pi irme sırasında fırını açmayın).
14. Eclairler kabarmalı ve altın rengi olmalıdır.
15. Tel ızgara üzerinde so umaya bırakın.

16. ikolatalı krema: tam süt yumurta sarısı (yakla ık 3 sarı) eker mısır ni astası Oriado ikolatası Sütü ısıtın.
17. Yumurta sarılarını ekerle çırpın, ardından mısır ni astası ile çırpın.
18. Sıcak sütü üzerine dökün ve her eyi tencereye geri dökün ve orta ate te koyula ana kadar pi irin.
19. Kremayı ikolatanın üzerine dökün ve iyice karı tırarak homojen bir krema elde edin.
20. Üzerini kapatın ve tamamen so uması için buzdolabında bekletin.
21. Antepfıstı ı çıtır çıtır : kadaif ve biraz tereya ı antepfıstı ı püresi ste e göre pudra ekeri Sa tellerini bir tavada biraz tereya ı ile kızartın.
22. Sonra, so umaya bırakın ve antepfıstı ı püresine ekleyin.
23. sterseniz ve oldukça tatlı bir tat arıyorsanız, pudra ekeri ekleyebilirsiniz.
24. Ben koymadım ve çikolata ile tadı benim için yeterince tatlıydı, siz karar verin!
25. Montaj : Biraz eritilmi ikolata Biraz antepfıstı ı Eclairleri uzunlamasına ortadan kesin.
26. ıtır antepfıstı ı ile doldurun.
27. Sonra, pastacı kremi ni ge v etin ve eclairleri doldurun.
28. Biraz ikolata ve birkaç antepfıstı ı ile süsleyin, sonra tadını çıkarın!