

Antep fıstıklı ve ahududulu choux

Ingrédients

- 80g ahududu ilhamı
- 90g bütün sıvı krema
- 45g tam yağlı süt
- 2g glikoz
- 1g jelatin
- 100g bütün sıvı krema
- 75g tam yağlı süt
- 50g eker
- 2 tam yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 30g mısır niastası
- 75g fıstık püresi
- 50g tereyağı
- 60g un
- 60g esmer eker
- 65g su
- 85g tam yağlı süt
- 2g tuz
- 2g eker
- 60g tereyağı
- 80g un
- 125g bütün yumurta
- 200g bütün sıvı krema

Préparation

1. Je vais traduire le texte français en turc tout en préservant les balises HTML.
2. Voici votre texte traduit : Bahar nihayet geliyor ve beraberinde daha taze ve meyveli tarifler getiriyor (hatta çikolata hiçbir zaman çok uzakta değil, özellikle Paskalya ufukta varken!
3.).
4. Tariflere antep fıstığı & ahududu eklerle buluyoruz.
5. Elbette, henüz ahududu mevsimi değil, bu yüzden Valrhona'nın ahududu aromasını kullanarak hafif bir fıstıklı diplomat kremasının içine hapsedilmi, eriyen bir ahududu dolgusu yaptım ki günde hazırlayabilirsiniz: namelaka, pasta kreması, craquelin ve profiterol hamurunu ilk gün yapıp, piirme, diplomat krema ve montajı ikinci gün yapabilirsiniz.
6. Ekipmanlar:Delikli tepsiKrema torbaları10mm Düz Uç12mm Düz Uç2mm Düz UçÇırpıcıMerdaneMalzemeler:Ben Koro'dan pistachio püresi kullandım: Tüm web sitesinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (bağlantısız).
7. Ben ahududu ilhamını Valrhona 'dan kullandım: Tüm web sitesinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (bağlantılı).
8. Hazırlık süresi : 15 + 25 dakika piirmeYaklaşık on iki adet (boyutlarına bağlı olarak): Ahududu Namelaka : ahududu ilhamı bütün sıvı krema tam yağlı süt glikoz jelatin Jelatini soğuk suda rehidre edin.
9. Sütü ve glikozu kaynatın, rehidre edilmi jelatini ekleyin (eğer yaprak jelatin kullanıyorsanız süzün) ve eritilmi ahududu ilhamının üzerine dökün.
10. Pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde edene kadar iyice karıştırın, ardından soğuk kremayı ekleyin ve karıştırın.

11. Kremayı do rudan temas ederek kaplayın ve buzdolabında en az 6 saat ya da tercihen bir gece kristalize olmasına izin verin.
12. Antep fıstıklı pasta kreması : bütün sıvı krema tam ya lı süt eker 2 tam yumurta 1 yumurta sarısı mısır ni astası fıstık püresi Krema ve sütü ısıtın.
13. Yumurtaları yumurta sarısı ve ekerle çırpın.
14. Ardından mısır ni astasını ekleyin ve üzerine sıcak sıvıyı dökerek iyice karı tırarak dökün.
15. Karı ımı tekrar tencereye dökün ve sürekli karı tırarak orta ate te kalınla tırın.
16. Tencereyi ocaktan alıp fıstık püresini ekleyin, iyice karı tırın, ardından pasta kremasını do rudan temas ederek kaplayın ve buzdolabında tamamen so umaya bırakın.
17. Craquelin : tereya ı un esmer eker Tereya ını, ekeri ve unu karı tırın, ardından craquelini iki pi irme ka ıdı arasında ince bir ekilde açın.
18. Dondurucuya yerle tırin.
19. Profiterol hamuru : su tam ya lı süt tuz eker tereya ı un bütün yumurta Süt, su, tereya ı, eker ve tuzu kaynatın.
20. Unu bir kerede ekleyin ve ate ten uzak karı tırın.
21. Un karı tı ında, tencereyi tekrar ate e koyun ve birkaç dakika sürekli karı tırarak hamuru kurutun.
22. Ardından, hamuru robotun kasesine aktarın ve buharın çıkması için birkaç dakika dü ük hızda karı tırın (bunu bir spatula ile elle de yapabilirsiniz).
23. Yumurtaları birer birer ekleyin ve her eklemekten sonra iyice karı tırın.
24. Sonunda hamur pürüzsüz ve ipeksi olmalıdır.
25. Bir düz uçla donatılmış bir krema torbasına doldurun ve ya lı ka ıtla kaplı bir tepsiye profiteroller dökün.
26. Üzerine bir craquelin halkası koyun ve önceden 180°C'ye ısıtılmış fırına yakla ık 25-30 dakika pi irin.
27. Profiterolleri telde so umaya bırakın.
28. Diplomat Kreması : Pasta kreması bütün sıvı krema Kremayı çırpın ve ardından nazikçe pasta kremasına ekleyin.
29. Ortaya çıkan diplomat kremasını bir düz uçla donatılmış bir krema torbasına dökün.
30. Montaj : Ahududu namelakasını küçük bir düz uçlu bir krema torbasına dökün (çırpmadan veya çalı tırmadan).
31. Profiterollerin " apkasını" çıkararak kesin.
32. Antep fıstıklı diplomat kreması ile doldurun, ardından bir namelaka ahududu dolgu ve ardından yine biraz diplomat kreması ekleyin.
33. Craquelin-in apkası ile örtüp birkaç bütün fıstıkla süsleyin.
34. Profiterolleri birkaç dakika buzdolabına koyun ki krema kristalize olsun, sonra tadını çıkarın!
35. Metni HTML yapısını bozmadan Türkçeye çevirdim.