

Eclair-leivokset vaniljatäytteellä ja vadelmakuorrutuksella

Ranskalaiset eclairit eli pitkulaiset tuulihatut täytetään vaniljakreemillä ja päällystetään vadelmakiilteellä.

about 12 - 15 kappaletta



Vaikeustaso 3

up to 75 Min.



Ainekset::

Tuulihattutaikina:

1,5 dl vettä
60 g voita
1 rkl sokeria
0,5 tl suolaa
1,25 dl vehnä jauhoja (80g)
2 kpl kananmunaa sekoitettuna kevyesti

Vaniljakreemi:

2 tl Dr. Oetker Luomu Vaniljasokeria
2 rkl sokeria
3 rkl maissitärkkelystä
2 dl täysmaitoa
2 kpl kananmunan keltuista

Suklaakoristeet:

200 g tummaa suklaata

Kiille:

3 kpl Dr. Oetker Luomu Liivatelehteä
125 g pakastettuja vadelmia
0,5 dl vesi
70 g valkosuklaata rouhittuna
0,5 tl Dr. Oetker Punaista geeliväriä

Koristeluun:

pihakäenkaalia tai syötäviä kukkia
10 - 15 kpl vadelmia

Tarvikkeet:

Tarvitset ohjetta varten seuraavat välineet: kolme pursotinpussia, kakkumuovia, sahalahtainen muovikaavin, 15 mm tähtitylla, täytetylla, sähkövatkain, sauvasekoitin ja sokerilämpömittari.



1 Tuulihattutaikina:

Kuumenna uuni 200°C asteeseen tasalämmölle. Kuumenna paksupohjaisessa kattilassa vesi, voi, sokeri ja suola kunnes seos kiehahtaa ja voi on sulanut. Ota kattila pois liedeltä ja lisää jauhot samalla voimakkaasti sekoittaen, kunnes taikinasta muodostuu kiinteämpi pallo. Laita sitten kattila takaisin liedelle 1 minuutiksi samalla puulusikalla sekoittaen. Taikina on valmista, kun se on kiinteää ja se irtoaa kattilan reunoilta.

Siirrä taikina toiseen kulhoon ja anna sen jäähtyä hetki. Riko sillä aikaa kananmunat lasiin ja riko niiden rakenne. Kun taikina on hieman jäähtynyt, lisää munat vähitellen mukaan samalla voimakkaasti vatkatun. Voit vatkata munat joukkoon käsin, sähkövatkaimella tai monitoimikoneella. Valmis taikina on koostumukseltaan tahmeaa.

Laita taikina pursotuspussiin, jossa on halkaisijaltaan 1,5 cm aukko ja aukon suussa tähtityllä. Pursota leivinpaperin päälle noin 10 cm pituisia tankoja. **Paista uunin keskitasolla 20-22 minuuttia**, kunnes ne saavat vaaleanruskean värin. On tärkeää, että paistamisen aikana uunin ovea ei avata! Muuten leivokset lässähtävät. Anna tankojen jäähtyä ennen täyttämistä.

2 Vaniljakreemi:

Sekoita vaniljasokeri, sokeri ja maissitärkkelys yhteen. Lisää 1/2 dl maitoa sekä keltuaiset ja sekoita tasaiseksi. Kaada sitten loput 1,5 dl maitoa kattilaan ja lämmitä se kiehumispisteeseen asti. Lisää joukkoon muna-sokeriseos samalla sekoittaen. Kuumenna kastiketta kunnes se pulpahtelee ja seos paksunee. Muista sekoittaa koko ajan pohjaa myöten. Laita valmis kastike pursotinpussiin ilman tyllää ja laita pakastimeen 15-20 minuutiksi.

3 Suklaakoristeet:

Laita rouhittu tummasuklaa muovikulhoon, joka kestää mikroa. Kuumenna suklaa mikrossa 10 sekuntia kerrallaan ja sekoita välissä. Kun suklaa alkaa sulamaan, kuumenna 5 sekuntia kerrallaan kunnes suklaan lämpötila on 31-32°C astetta.

Levitä ohut kerros suklaata noin 40-50 cm pitkän kakkumuovin päälle. Ota muovikaavin ja vedä muovialustaa pitkin päästä päähän. Kierrä muovia spiraalin muotoon ja pidä muodossa kunnes suklaa jähmettyy hieman. Laita pakastimeen hetkeksi. Irroita sitten suklaakoristeet kakkumuovista ja käytä koristeluun.

4 Kiille:

Laita liivatelehdet pehmenemään kylmään veteen noin 10 minuutiksi. Kiehauta vadelmat ja vesi kattilassa ja siivilöi mehu toiseen kulhoon. Liuota liivatelehdet kuumaan vadelmamehuun. Rouhi valkosuklaa pieniksi paloiksi ja raada kapean ja korkean astian pohjalle. Kaada päälle kuuma vadelmaseos. Sekoita sauvasekoittimella tasaiseksi. Lisää geeliväriä saadaksesi voimakkaamman pinkin värin.

Kaada kiille varovasti kulhoon tai lautaselle, johon voit dipata täytetyt éclair-leivokset. Anna kiilteen jäähtyä 35°C asteeseen sillä aikaa kun täytät tangot vaniljatäytteellä.



Dr. Oetker Suomi Oy

Kokoaminen:

Ota vaniljakreemi pois kylmästä ja leikkaa pussin päähän reikä. Laita pussi toisen pursotinpussin sisään, jossa on kapea täytetyllä. Pursota täyte jäähtyneisiin tuulihattutankoihin työntämällä täytetyllä varovasti toisesta päästä sisään.

Kostuta sitten tanko kiilteessä ja anna kiilteen asettua paikoilleen. Koristele eclair-leivokset suklaakierteillä, vadelmapaloilla sekä pihakäenkaalilla tai kukilla.

