

Eclair: D'rop of d'ronder.

De éclair met slagroom en banaan en de éclair met banketbakkersroom met aardbeien zijn bij mij heel favoriet en daarom maakte ik dit gebakje vaak voor onze verjaardagen. Door de retro opdracht kwam ik weer bij dit gebakje terecht en dacht daar ga ik mee aan de slag.

De retro opdracht vond ik best lastig en heb ik ook lang voor mij uit geschoven totdat ik met een neef en mijn man er over sprak. Mijn neef was helemaal enthousiast over drop en manlief heeft altijd goede woordspelingen en zo begon de retro opdracht bij mij te leven en de gedachte van het is **er** op of er onder en dat heel snel uitgesproken om er natuurlijk gauw weer vanaf te zijn. ;-)) was het ontstaan van de naam van het retrogebakje: **D'r op of d'r onder.**

Ik had toen een **bliksemschichtidee** ;-)) en voila daar zag mijn product het eerste levenslicht en is gaan groeienwat eclairs ook letterlijk doen in een oven. ;-))

Eerst wat informatie over het éclair gebakje.

Een éclair is een zacht langwerpige gebakje met een zachte vulling en een chocolade- of glazuurlaagje. Als vulling wordt gewoonlijk banketbakkersroom gebruikt en soms slagroom of crema catalana. De room kan op smaak gebracht worden met koffie, kastanjes, fruit of rum. De éclair wordt gemaakt van kookdeeg.

De éclair stamt waarschijnlijk uit het Frankrijk van de 18e eeuw en is mogelijk bedacht door de kok Marie-Antoine Carême.

Het woord **éclair** betekent **bliksemschicht** in het Frans.

Ingrediënten

Eclair:

- . 150 gr gezeefde bloem
- . 300 ml water
- . 140 gr roomboter
- . 4 eieren
- . 1 theelepel bakpoeder
- . Snuf zout

Banketbakkersroom:

- . 1 vanillestokje
- . 500 ml melk
- . 150 g suiker
- . 4 eidooiers
- . 2 el bloem of een

Slagroomvulling:

- . 500 ml slagroom
- . 4 eetlepels suiker
- . 1 zakje vanillesuiker of vanillesuiker uit de pot met suiker en vanillestokjes.
- . 1 zakje klop vast

Drop éclair: D'rop of d'ronder.

Ja, je leest het goed: Dropeclair.

Het is niet echt alledaags om drop op je bordje te krijgen maar dat was ook de bedoeling. Een nieuw recept en hierdoor dus iets heel aparts.

Op zoek naar recepten met drop kwam ik er maar weinig tegen.

Een bekend recept is het fameuze recept voor dropsoep van Pierre Wind.

Ook een recept voor kippenpoten met dropsaus is te vinden en laat ik natuurlijk het recept voor dropijs niet vergeten.

Ik kwam ook een recept met een combinatie van drop en pepermunt tegen van iemand die vertelde dat zij dit een heerlijke combinatie aller tijden vindt omdat zij vroeger al van haar oma een topdropje en een pepermuntje kreeg...die gelijktijdig opgesnoept werden.

Het leek mij dus leuk om met deze gegevens mijn favoriet ouderwetse éclair om te toveren en in te pakken tot iets geheel anders, verrassends en nieuws.

Echt retro dus.

Het recept om eclairs te bakken heb ik niet veranderd.

De vulling van banketbakkersroom daarentegen is wel veranderd in een mousse variant en het geheel is ook anders ingepakt.

Banketbakkersroom :

1 vanillestokje

500 ml melk

150 g suiker

4 eidooiers

2 el bloem

Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit.

Breng in een pan de melk met het vanillemerg en de helft van de suiker aan de kook.

Roer de eidooiers met de rest van de suiker los en roer de bloem erdoor.

Meng een scheutje warme melk door het eimengsel en schenk terug in de pan. Roer goed door. Breng de banketbakkersroom aan de kook en laat op laag vuur circa 3 minuten garen.

Laat de banketbakkersroom afgedekt afkoelen.

De banketbakkersroom ga ik vervangen voor een dropbavarois.

Glazuur:

*1 -3 el melk, water, sinaasappelsap of room.

*smaakje

*100 gr poedersuiker.

Doe een kopje poedersuiker in een schaal.

Voeg 1-3 eetlepels melk, water, sinaasappelsap of room toe.

Hou in gedachten dat hoe meer vloeistof je toevoegt, hoe dunner je glazuur zal worden.

Roer met een lepel.

Controleer de dikte. Zorg dat het niet te dun of te dik is. Als het te dik is, doe je er meer vocht bij. Als het te dun is doe je er meer poedersuiker bij.

Zet het 30-60 minuten koud om steviger te worden.

Voeg smaakjes toe.

Je kunt citroensap, vanille-extract, amandelextract of wat voor smaak je ook lekker vindt toevoegen. Je kunt ook voedingskleurstof toevoegen als je dat wilt.

Voor het veranderen ga ik eerst aan de slag om een dropsiroop/saus maken en daarna een bavarois met pepermuntolie en/of salmiakzout.

Het glazuur maak ik nu met behulp van de dropsiroop.

De melk vervang ik grotendeels door dropsiroop en is dan ook gelijk het smaakje.

Drop/pepermuntbavarois.

Ingrediënten:

Voor vier kleine desserts (15 cl)

6 eierdooiers

180 g poedersuiker

375 ml melk

9 g gelatine (ca. 6 blaadjes)

375 ml slagroom

1/2 tl pepermuntolie (een paar druppels is genoeg)

- Week de gelatine in koud water.
- Meng de eierdooiers met de poedersuiker.
- Breng de melk aan de kook en giet deze, terwijl je flink blijft kloppen met een garde, langzaam door de eierdooiers.
- Verwarm het mengsel voorzichtig tot het zo dik is dat het als een mooie dikke laag aan de bolle kant van een lepel blijft zitten.
- Om te voorkomen dat je roerei maakt doe je dit het beste au-bain-marie.
- Haal de bavarois van het vuur en roer er de blaadje gelatine door.
- Leg een stuk keukenfolie op de bavarois en laat hem koelen tot hij een klein beetje lobbijg is.
- Terwijl je daarop wacht klop je de slagroom stijf.
- Meng de pepermuntolie door de bavarois.
- Schep nu voorzichtig de slagroom door de bavarois.
- Minimaal twee uur op laten stijven in de koelkast.

Dropsiroop:

- Zoethout stokjes 4 / in stukjes hakken of stukjes kopen ;-).
- 1 steranijs
- 500 ml water
- 50 gram basterdsuiker
- Klein beetje vanille essence (optioneel)

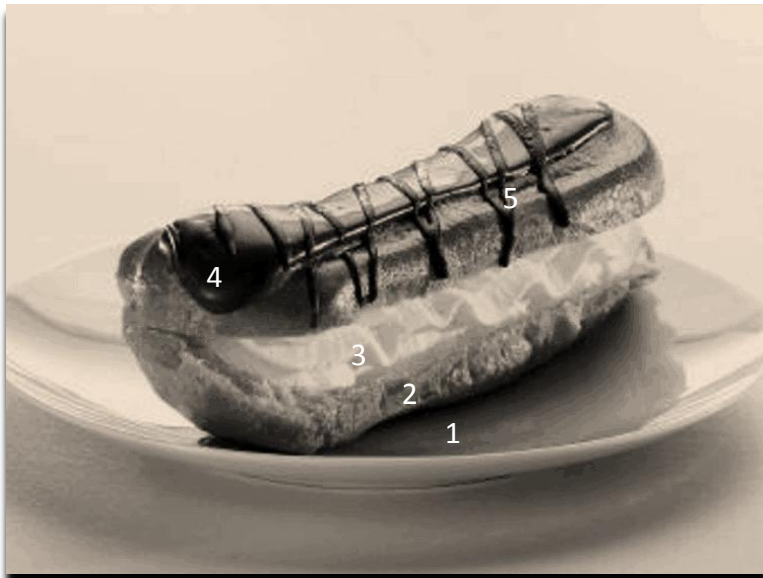
Breng het water en de zoethoutstokjes met steranijs aan de kook.
Zachtjes laten pruttelen ongeveer 10 minuten.
Er ontstaat een sterke thee.
Verwijder de ingrediënten.
Voeg de suiker toe, los volledig op,
Laat inkoken tot ongeveer 50-40 ml siroop
Voeg optioneel vanille toe. Laat afkoelen.

Ingrediënten dropsaus:

-4 tl zoethoutwortel
-3 tl donkere basterdsuiker
-1/8 tl salmiakzout

Kook de zoethoutwortel een paar minuten in ongeveer honderd milliliter water. Verwijder het poeder met een koffiefilter.
Los de basterdsuiker op in de zoethoutsiroop en kook in tot de saus stroperig is.
Breng nu op smaak met salmiakzout.
Laat de saus afkoelen voor je hem over de bavarois en/of eclair giet.

Vul de eclair met de drop en/of pepermuntbavarois.
Bestrijk de eclair met dropglazuur en doe daar een paar streepjes dropsiroop of dropsaus over en natuurlijk ook ervoor zorgen dat de dropsaus onder de eclair (d'r onder) komt.
Voeg een dropveter toe om het geheel in te pakken.



1. Dropsiroop.
2. Eclair.
3. Dropbavarois met pepermunt
4. Dropglazuur.
5. Dropsaus

Ik voeg nog het recept van dropijs toe dat te vinden is in een boekje over zelf ijs maken, bij mij ook favoriet en dat ik gekocht heb in de ijswinkel in Utrecht waar het lekkerste Italiaanse ijs te koop is en waar de eigenaresse en schrijfster van dit boekje ook zelf regelmatig aan het werk te zien is.

Dropijs
Nederlanders zijn de grootste dropeters van de wereld. In Italië eten ze ook wel drop, maar die smaakt heel anders. Daarom smaakt dropijs in Italië ook heel anders dan in Nederland.

Bereidingstijd
20 tot 30 minuten, ½ uur voor het afkoelen en 3 uur om het ijs te bevriezen.

Gereedschap
snijplank
mes
blender
pannetje
(houten) lepel

Boodschappenlijstje
• 150 gram van jouw lievelingsdrop
• 230 gram volle melk
• 120 gram slagroom
• 80 gram suiker
• 50 gram water

Aan de slag

1. Snijd de drop in kleine stukjes. Je kunt de drop gebruiken die jij het lekkerst vindt. Denk er wel aan dat je sneller ijs kunt maken met zachte drop. Ook kleine dropjes moet je in ieder geval even doormidden snijden. Gebruik geen suikervrije drop.
2. Doe water en melk bij elkaar in een pannetje en smelt de dropstukjes daarin. Blijf intussen goed roeren.
3. Klop de slagroom met de suiker.
4. Laat het dropmengsel afkoelen en meng alle ingrediënten door elkaar.
5. Giet alles in een lage plastic bak en zet hem ongeveer 3 uur in de diepvries.
6. Als het ijs hard genoeg is (voel even met een vork of lepel), mix je het nog een keer in de blender om de ijskristallen te breken. Je kunt hier ook een staafmixer voor gebruiken.
7. Zet het ijs daarna nog 5-10 minuten in de diepvries voordat je het serveert.
8. Als je een ijsmachine hebt, volg je bij punt 5 de instructies van jouw ijsmachine.



Recept voor een praliné vulling: 2 blokken Côte D'or chocolade praline laten smelten in 500 ml. slagroom dan goed koud laten worden (beter een dag van tevoren maken) en opkloppen als slagroom.