

Schokoladen-Eclairs (Dalloyau)

Ingrédients

- 75g Milch
- 75g Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Teelöffel Honig
- 60g Butter
- 90g Mehl T55
- 150g Eier (ca. 3 Eier)
- 75g Ei
- 3 Eigelb
- 90g Zucker
- 45g Maisstärke
- 37g Butter
- 1 Vanilleschote
- 45g flüssige Sahne
- 8g Honig
- 27g ungesüßtes Kakaopulver
- 107g Zartbitterschokolade mit 70% Kakao
- 400g Schokoladenfondant

Préparation

1. Beim Durchblättern einer alten Ausgabe von Fou de Pâtisserie stieß ich auf dieses Rezept von Dalloyau, die Schokoladen-Éclairs.
2. Die Creme, eine Mischung aus Konditorcreme und Schokoladenganache, hat mich neugierig gemacht, also habe ich mir einen Backvorgang von Schokoladen-Éclairs vorgenommen, das Dessert, das jedem immer Freude bereitet!
3. Dennoch habe ich mein Rezept für Brandteig verwendet, das bei mir immer sehr gut funktioniert.
4. Ausrüstung: Schneebesen Backblech Spritzbeutel Tülle 8mm Tülle für Petit Fours 14mm Zutaten: Ich habe die Guanaja-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
5. Eier (ca.
6. 3 Eier) Erwärmen Sie die Milch mit dem Wasser, dem Salz, dem Zucker, dem Honig und der Butter.
7. Wenn die Butter vollständig geschmolzen ist und die Flüssigkeit kocht, fügen Sie auf einmal das Mehl hinzu und rühren Sie gut um.
8. Stellen Sie den Topf zurück auf den Herd und trocknen Sie den Teig 2 Minuten lang aus, indem Sie ständig rühren, bis sich eine dünne Schicht am Boden des Topfes bildet.
9. Geben Sie den Teig in die Schüssel der Küchenmaschine mit dem Flachrührer und mischen Sie einige Minuten, um ihn abzukühlen.
10. Fügen Sie nach und nach die Eier hinzu und mischen Sie gut zwischen jedem Hinzufügen, bis Sie einen seidigen Teig erhalten, der das Band bildet.
11. Spritzen Sie Éclairs auf ein Backblech, bestreuen Sie sie mit Puderzucker und backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 170°C Umluft etwa 35 Minuten lang, ohne den Ofen zu öffnen.
12. Lassen Sie sie abkühlen.
13. Vanillekörnern.

14. Schlagen Sie die Eier und Eigelbe mit dem Zucker und der Maisstärke auf.
15. Gießen Sie die heiße Milch nach und nach über die Eier und mischen Sie gut, dann geben Sie alles zurück in den Topf.
16. Eindicken lassen, indem Sie ständig über mittlerer Hitze schlagen.
17. Vom Herd nehmen, die Butter in kleinen Stückchen hinzufügen und gut mischen, dann mit Folie direkt bedecken und im Kühlschrank abkühlen lassen.
18. Honig.
19. Schmelzen Sie die Schokolade, dann fügen Sie das gesiebte Kakaopulver hinzu und gießen Sie die heiße Flüssigkeit darüber, rühren Sie gut, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten (Sie können einen Stabmixer verwenden).
20. Wenn die Ganache abgekühlt ist, mischen Sie sie mit der Konditorcreme.
21. Lochtülle.
22. Füllen Sie die Éclairs, indem Sie drei Löcher auf der Unterseite jedes Éclairs machen.
23. Dann erhitzen Sie den Fondant, ohne 37°C zu überschreiten (wenn er zu dick ist, können Sie ihn mit etwas Zuckersirup verdünnen).
24. Glasieren Sie die Éclairs, lassen Sie sie kristallisieren und genießen Sie!