

Vanillewindbeutel-Rocker

Ingrédients

- 75g weiße Schokolade
- 1 Blatt Gelatine
- 300g flüssige Sahne mit mindestens 30% Fettgehalt
- 75g Wasser
- 75g Milch
- 3g Honig
- 60g Butter
- 90g Mehl T55
- 150g Eier
- 500g Milkschokolade mit 46% Kakaoanteil
- 100g geröstete gehackte Haselnüsse

Préparation

1. Ich glaube, ich befinde mich momentan in einer sehr schokoladigen Phase, aber es stimmt, dass mich die Früchte der Saison weniger inspirieren als die Früchte des Frühlings und Sommers... Ich freue mich auf die Rückkehr der roten Früchte und anderer!
2. In der Zwischenzeit tröste ich mich mit diesen kleinen Vanille-Éclairs im Felsenkonfekt-Stil.
3. Sie sind ganz einfach zuzubereiten und super lecker: kleine Éclairs, gefüllt mit einer aufgeschlagenen Vanille-Ganache, und in einer Mischung aus Milkschokolade und gehackten Haselnüssen getaucht.
4. Man lässt sie kristallisieren und genießt sie dann!
5. Von der Organisation her können Sie den Brandteig und die Ganache bereits am Vortag zubereiten, sodass Sie am Tag J nur noch die Ganache aufschlagen, die Éclairs backen, füllen und glasieren müssen.
6. Übrigens, weiterer Vorteil: Sie können sie vor oder nach dem Glasieren mehrere Tage im Gefrierschrank aufbewahren, wenn Sie ein fertiges Dessert im Gefrierfach haben möchten!
7. Material: Backblech Spritzbeutel Spritzdüse 12mm Spritzdüse 8mm Küchenmaschine Zutaten: Ich habe Vanille aus Madagaskar sowie die Schokoladen Ivoire und Bahibé von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
8. Wasser.
9. Gelatine hinzu.
10. Mischen Sie und gießen Sie es dann über die geschmolzene oder gehackte weiße Schokolade.
11. Sahne hinzu.
12. Bedecken Sie den Kontakt mit Folie, dann stellen Sie es für mindestens 6 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank.
13. Honig.
14. Wenn die Mischung kocht und die Butter vollständig geschmolzen ist, geben Sie das Mehl auf einmal hinzu und mischen Sie gut.
15. Stellen Sie es dann wieder auf die Hitze und trocknen Sie den Teig, bis sich ein dünner Film am Boden des Topfes bildet.
16. Geben Sie den Teig in die Schüssel der Küchenmaschine mit dem Flachrührer oder in eine Rührschüssel und mischen Sie ihn einige Minuten, damit er abkühlen kann und der Dampf entweicht.
17. Dann fügen Sie nach und nach die Eier hinzu, mischen Sie gut zwischen jeder Zugabe.
18. Sie sollten einen glatten und satinierten Teig erhalten.

19. Geben Sie den Brandteig in einen Spritzbeutel mit einer Düse von 12mm Durchmesser, und spritzen Sie auf ein gefettetes Blech Éclairs von 2 bis 3 cm Durchmesser.
20. Bestreuen Sie mit einem Verhältnis von Puderzucker und Kakaobutterpulver (oder nur Puderzucker) und backen Sie dann im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für etwa 30 Minuten.
21. Abkühlen lassen.
22. Konsistenz zu erhalten.
23. Geben Sie sie in einen Spritzbeutel mit einer glatten Düse von 8mm.
24. Stechen Sie die Éclairs von unten an und füllen Sie sie mit der aufgeschlagenen Ganache.
25. Stellen Sie sie in das Gefrierfach, während Sie die Glasur vorbereiten; es ist einfacher mit gut gekühlten Éclairs.
26. Lassen Sie die Schokolade langsam schmelzen, ohne 35°C zu überschreiten.
27. Fügen Sie die gehackten Haselnüsse hinzu, mischen Sie gut und stecken Sie anschließend einen Zahnstocher in die Éclairs und tauchen Sie sie in die Glasur.
28. Schütteln Sie sie, um den Überschuss zu entfernen, und schaben Sie den Boden der Éclairs ab, dann legen Sie sie auf ein Blatt Backpapier.
29. Lassen Sie sie im Kühlschrank kristallisieren und genießen Sie sie dann!