

Éclairs de café y praliné de avellana

Ingrédients

- 75g de leche
- 75g de agua
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- 1 cucharadita de miel
- 60g de mantequilla
- 90g de harina T55
- 150g de huevos (aproximadamente 3 huevos)
- 150g de leche entera
- 150g de crema líquida entera
- 2 huevos
- 40g de azúcar
- 30g de maicena
- 30g de mantequilla
- 90g de café expreso
- 160g de praliné de avellana
- 20g de mantequilla
- 20g de azúcar
- 20g de harina
- 20g de polvo de avellana

Préparation

1. Después de la tarta, la rosca de reyes o incluso las galletas, la asociación café & avellana (una de mis favoritas como podrán imaginar) está de regreso en éclairs que son a la vez fundentes y crujientes.
2. Son éclairs clásicos, una masa choux, una crema pastelera y un glaseado para el acabado, pero le he añadido un streusel para acentuar el sabor de la avellana y darle una textura diferente.
3. Por supuesto, este paso de la receta es opcional, también disfrutarás de los éclairs más simples. Tiempo de preparación: 1h10 + 45 minutos de cocción. Para 12 éclairs: Masa choux: de leche de agua 1 pizca de sal 1 pizca de azúcar 1 cucharadita de miel de mantequilla de harina T55 de huevos (aproximadamente 3 huevos) Calez la leche con el agua, la sal, el azúcar, la miel y la mantequilla.
4. Cuando la mantequilla esté completamente derretida y el líquido esté hirviendo, añada de una vez la harina y mezcle bien.
5. Vuelve a poner la cacerola al fuego y seca la masa durante 2 minutos, removiendo constantemente, debe formarse una fina película en el fondo de la cacerola.
6. Vierta la masa en el tazón del robot equipado con la paleta y mezcle unos minutos para que se enfríe.
7. Agregue gradualmente los huevos mezclando bien entre cada adición hasta obtener una masa satinada que forme una cinta.
8. Coloque éclairs en una bandeja, espolvoree con azúcar glas y hornee en el horno precalentado a 170°C calor estático durante unos 35 minutos sin abrir el horno.
9. Deje enfriar.
10. Crema pastelera café & praliné: de leche entera de crema líquida entera 2 huevos de azúcar de maicena de mantequilla de café expreso de praliné de avellana Bata los huevos con el azúcar y la maicena.
11. Calienta la leche con la crema.
12. Vierta la mitad del líquido caliente sobre los huevos mientras mezcla, luego vierta todo de nuevo en la

cacerola.

13. Espese a fuego medio batiendo constantemente.
14. Luego, fuera del fuego, agregue la mantequilla, luego el café y finalmente el praliné de avellana.
15. Cuando la crema esté homogénea, filme cerca de la superficie y enfríe en el refrigerador.
16. Streusel de avellana: de mantequilla de azúcar de harina de polvo de avellana Mezcle los 4 ingredientes, luego coloque pedacitos de masa en una bandeja cubierta con papel encerado.
17. Hornee en el horno precalentado a 180°C durante unos 10 minutos, las galletas deben estar bien doradas.
18. Glaseado de café: Aproximadamente 350 a de glaseado blanco Extracto de café (o, si no hay, una mezcla de jarabe de azúcar de caña y café soluble) Caliente suavemente el glaseado (cuidado de no sobrecalentar, perdería su brillo) sin exceder los 37°C.
19. Glasee los éclairs, luego coloque pedazos de streusel encima.
20. Deje cristalizar antes de disfrutarlo.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com