

Éclairs de chocolate (Dalloyau)

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)
- 75g de huevo
- 3 yemas de huevo
- 90g de azúcar
- 45g de maicena
- 37g de mantequilla
- 1 vaina de vainilla
- 45g de crema líquida
- 8g de miel
- 27g de cacao en polvo sin azúcar
- 107g de chocolate negro al 70% de cacao
- 400 de fondant de chocolate

Préparation

1. Al hojear un antiguo número de Fou de Pâtisserie, me encontré con esta receta de Dalloyau, las religiosas de chocolate.
2. La crema, mezcla de crema pastelera y ganache de chocolate, me intrigó, así que me decidí a hacer una tanda de éclairs de chocolate, ¡el postre que siempre agrada a todos!
3. Sin embargo, utilicé mi receta de pasta choux que siempre funciona muy bien en casa.
4. Material: Batidor Bandeja de cocción Mangas pasteleras Boquilla de 8mm Boquilla petit four de 14mm
Ingredientes: He utilizado el chocolate Guanaja de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Tiempo de preparación: 1 hora + 30 minutos de cocción
Para 12 a 15 éclairs: Pasta 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) Caliente la leche con el agua, la sal, el azúcar, la miel y la mantequilla.
6. Cuando la mantequilla esté completamente derretida y el líquido esté hirviendo, agregue de una vez la harina y mezcle bien.
7. Coloque la cacerola de nuevo al fuego y seque la masa durante 2 minutos, revolviendo constantemente, debe formarse una fina película en el fondo de la cacerola.
8. Vierta la masa en el tazón de la batidora equipada con la paleta y mezcle durante unos minutos para que se enfríe.
9. Agregue los huevos gradualmente, mezclando bien entre cada adición, hasta obtener una masa satinada que forme una cinta.
10. Enharine éclairs en una bandeja, espolvoree con azúcar glas y hornee en un horno precalentado a 170°C, calor estático durante aproximadamente 35 minutos sin abrir el horno.
11. Deje enfriar.
12. Crema de chocolate: Crema pastelera: de leche entera de huevo 3 yemas de huevo de azúcar de

maicena de mantequilla 1 vaina de vainilla Caliente la leche con las semillas de vainilla.

13. Bata los huevos y las yemas de huevo con el azúcar y la maicena.

14. Vierta la leche caliente poco a poco sobre los huevos, mezclando bien, luego vierta todo en la cacerola.

15. Espese batiendo constantemente a fuego medio.

16. Fuera del fuego, agregue la mantequilla cortada en trozos pequeños y mezcle bien, luego cubra con film y enfríe en el refrigerador.

17. Ganache: de leche entera de crema líquida de miel de cacao en polvo sin azúcar de chocolate negro al 70% de cacao Caliente la crema con la leche y la miel.

18. Derrita el chocolate, luego agregue el cacao tamizado y vierta el líquido caliente sobre él, mezclando bien para obtener una ganache lisa y brillante (puede usar una batidora de inmersión).

19. Cuando la ganache se haya enfriado, mézclela con la crema pastelera.

20. Acabados: 400 de fondant de chocolate Vierta la crema en una manga pastelera con una boquilla pequeña lisa.

21. Rellene los éclairs haciendo tres agujeros debajo de cada éclair.

22. Luego, caliente el fondant sin exceder los 37°C (si está demasiado espeso, puede diluirlo con un poco de jarabe de azúcar de caña).

23. Glasee los éclairs, deje cristalizar y ¡disfrute!