

Eclairs de frambuesa y verbena

Ingrédients

- 600g de crema líquida entera
- 4g de gelatina
- 150g de chocolate blanco
- 4g de verbena fresca
- 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)
- 200g de frambuesas
- 6g de pectina NH
- 15g de azúcar
- 100g de frambuesas frescas (o más, si quieres añadir dentro de los eclairs)

Préparation

1. Un postre lleno de frescura para dar la bienvenida a la temporada de frambuesas como se debe: eclairs de verbena y frambuesa.
2. Pasta choux, una ganache montada de verbena (adaptada de la receta de ganache montada de Nicolas Paciello), un poco de confitura de frambuesa y frambuesas frescas, esa es la composición de estos pastelitos ligeros y deliciosos Material: Robot pastelero Placa perforada Mangas pasteleras Boquilla petit four 14mm
Tiempo de preparación: 1 hora + 35 minutos de cocción
Para 10 a 12 eclairs: Ganache montada de verbena: de crema líquida entera de gelatina de chocolate blanco de verbena fresca Calienta la mitad de la crema líquida con la verbena.
3. Deja infundir 30 minutos.
4. Luego, mezcla la mezcla y caliéntala nuevamente.
5. Derrete el chocolate.
6. Vierte la crema de verbena sobre el chocolate en varias veces mezclando bien para obtener una ganache lisa y brillante.
7. Agrega el resto de crema fría, luego cubre la ganache y ponla en el refrigerador por un mínimo de 6 horas o una noche.
8. 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) Calienta la leche con el agua, la sal, el azúcar, la miel y la mantequilla.
9. Cuando la mantequilla esté completamente derretida y el líquido esté a ebullición, agrega la harina de una vez y mezcla bien.
10. Vuelve a poner la cacerola al fuego y seca la masa durante 2 minutos, removiendo constantemente una fina película debe formarse en el fondo de la cacerola.
11. Vierte la masa en el bol del robot equipado con la pala y mezcla unos minutos para que se enfríe.
12. Agrega gradualmente los huevos, mezclando bien entre cada adición hasta obtener una masa satinada que forme el listón.
13. Forma eclairs con la masa en una bandeja de horno, espolvorea con azúcar glas y hornea en el horno

precalentado a 170°C, calor estático, durante unos 35 minutos sin abrir el horno.

14. Deja enfriar.

15. Confitura de frambuesa: de frambuesas de pectina NH de azúcar Calienta las frambuesas hasta que se deshagan.

16. Agrega la pectina y el azúcar mezclados batiendo, luego deja hervir durante unos 3 minutos.

17. Luego, según tus gustos, puedes filtrar o no la confitura para retirar las semillas.

18. Montaje: de frambuesas frescas (o más, si quieres añadir dentro de los eclairs) Bate la ganache hasta que tenga la textura de una crema batida.

19. Corta los eclairs por el centro, luego rellena con un poco de ganache.

20. Añade confitura de frambuesa, y si lo deseas, frambuesas frescas.

21. Finalmente, pon la ganache montada y decora con algunas frambuesas.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com