

Éclairs al caffè e pralinato di nocciole

Ingrédients

- 75g di latte
- 75g di acqua
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di zucchero
- 1 cucchiaino di miele
- 60g di burro
- 90g di farina T55
- 150g di uova (circa 3 uova)
- 150g di latte intero
- 150g di panna liquida intera
- 2 uova
- 40g di zucchero
- 30g di maizena
- 30g di burro
- 90g di caffè espresso
- 160g di pralinato alle nocciole
- 20g di burro
- 20g di zucchero
- 20g di farina
- 20g di farina di nocciole

Préparation

1. Dopo la crostata, la galette des rois o ancora i biscotti, l'associazione caffè & nocciola (una delle mie preferite, come potete immaginare) è tornata in éclair fondenti e croccanti allo stesso tempo.
2. Sono éclair classici, una pasta choux, una crema pasticceria e un fondant per la finitura, ma ho aggiunto un streusel per accentuare il gusto della nocciola e dare una consistenza diversa!
3. Riscaldare il latte con l'acqua, il sale, lo zucchero, il miele e il burro.
4. Quando il burro è completamente sciolto e il liquido è in ebollizione, aggiungete in una sola volta la farina e mescolate bene.
5. Rimettete la casseruola sul fuoco e fate asciugare l'impasto per 2 minuti mescolando costantemente fino a formare un sottile strato sul fondo della casseruola.
6. Versate l'impasto nella ciotola del robot munito di foglia e mescolate qualche minuto per farlo raffreddare.
7. Aggiungete gradualmente le uova mescolando bene ad ogni aggiunta fino ad ottenere una pasta satinata che forma il nastro.
8. Riempite una sac à poche con la pasta e formate gli éclair su una placca, spolverate con zucchero a velo e infornate nel forno preriscaldato a 170°C calore statico per circa 35 minuti senza aprire il forno.
9. Lasciate raffreddare.
10. Frullate le uova con lo zucchero e la maizena.
11. Riscaldare il latte con la panna.
12. Versate metà del liquido caldo sulle uova mescolando, poi rimettete tutto nella casseruola.
13. Fate addensare a fuoco medio mescolando costantemente.
14. Poi, fuori dal fuoco, aggiungete il burro poi il caffè e infine il pralinato alle nocciole.
15. Quando la crema è omogenea, copritela a contatto e fatela raffreddare in frigorifero.
16. Mescolate i 4 ingredienti, poi disponete piccoli pezzi di impasto su una placca coperta di carta forno.

17. Cuocete nel forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti, i biscotti devono essere ben dorati.
18. Riscaldare delicatamente il fondant (attenzione a non surriscaldarlo, perderebbe la sua brillantezza) senza superare i 37°C.
19. Glassate gli éclair, poi adagiatevi sopra pezzi di streusel.
20. Lasciate cristallizzare prima di gustare!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com