

Éclairs al cioccolato (Dalloyau)

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)
- 75g di uovo
- 3 tuorli d'uovo
- 90g di zucchero
- 45g di maizena
- 37g di burro
- 1 bacca di vaniglia
- 45g di panna liquida
- 8g di miele
- 27g di cacao in polvere senza zucchero
- 107g di cioccolato fondente al 70% di cacao
- 400 di fondente al cioccolato

Préparation

1. Sfoglia un vecchio numero di Fou de Pâtisserie, ho trovato questa ricetta di Dalloyau, i religiosi al cioccolato.
2. La crema, un mix di crema pasticcera e ganache al cioccolato mi ha incuriosito, quindi mi sono lanciata in una scorta di éclair al cioccolato, il dessert che fa sempre piacere a tutti!
3. Tuttavia, ho usato la mia ricetta di pasta choux che funziona sempre molto bene da me.
4. Materiale: Frusta Teglia da forno Sacchetti da pasticceria Bocchetta 8mm Bocchetta petit four 14mm
Ingredienti: Ho usato il cioccolato Guanaja di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Tempo di preparazione: 1 ora + 30 minuti di cottura Per 12 a 15 éclair: Pasta choux: di latte di acqua 1 pizzico di sale 1 pizzico di zucchero 1 cucchiaino di miele di burro di farina T55 di uova (circa 3 uova) Riscaldare il latte con l'acqua, il sale, lo zucchero, il miele e il burro.
6. Quando il burro è completamente fuso e il liquido è in ebollizione, aggiungere in una volta la farina e mescolare bene.
7. Rimettere la casseruola sul fuoco e asciugare l'impasto per 2 minuti mescolando continuamente una pellicola sottile deve formarsi sul fondo della casseruola.
8. Versare l'impasto nella ciotola del robot munito di foglia e mescolare qualche minuto per farlo raffreddare.
9. Aggiungere gradualmente le uova mescolando bene tra ogni aggiunta fino ad ottenere un impasto satinato che forma il nastro.
10. Mettere gli éclair su una teglia, cospargere di zucchero a velo e infornare nel forno preriscaldato a 170°C calore statico per circa 35 minuti senza aprire il forno.
11. Lasciare raffreddare.
12. Crema al cioccolato: Crema pasticcera: di latte intero di uovo 3 tuorli d'uovo di zucchero di maizena di burro 1 bacca di vaniglia Riscaldare il latte con i semi di vaniglia.

13. Sbattere le uova e i tuorli d'uovo con lo zucchero e la maizena.
14. Versare il latte caldo a poco a poco sulle uova mescolando bene, poi riversare il tutto nella casseruola.
15. Addensare sbattendo costantemente a fuoco medio.
16. Fuori dal fuoco, aggiungere il burro tagliato a pezzetti e mescolare bene, poi coprire a contatto e far raffreddare in frigorifero.
17. Ganache: di latte intero di panna liquida di miele di cacao in polvere senza zucchero di cioccolato fondente al 70% di cacao Riscaldare la panna con il latte e il miele.
18. Sciogliere il cioccolato, quindi aggiungere il cacao setacciato e versare il liquido caldo sopra mescolando bene per ottenere una ganache liscia e brillante (puoi utilizzare un frullatore a immersione).
19. Quando la ganache ha raffreddato, mescolarla con la crema pasticcera.
20. Finiture: 400 di fondente al cioccolato Versare la crema in una sacca da pasticceria munita di una bocchetta liscia piccola.
21. Riempire gli éclair forando tre buchi sotto ogni éclair.
22. Successivamente, riscalda il fondente senza superare i 37°C (se è troppo denso, si può diluire con un po' di sciroppo di zucchero di canna).
23. Glassa gli éclair, lascia cristallizzare e poi goditeli!