

Éclairs de café e praliné de avelã.

Ingrédients

- 75g de leite
- 75g de água
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar
- 1 colher de chá de mel
- 60g de manteiga
- 90g de farinha T55
- 150g de ovos (cerca de 3 ovos)
- 150g de leite integral
- 150g de creme de leite integral
- 2 ovos
- 40g de açúcar
- 30g de amido de milho
- 30g de manteiga
- 90g de café expresso
- 160g de praliné de avelã
- 20g de manteiga
- 20g de açúcar
- 20g de farinha
- 20g de farinha de avelã

Préparation

1. Depois da torta, a galette des rois ou até os cookies, a associação café & avelã (uma das minhas preferidas como podem imaginar) está de volta em éclairs macios e crocantes ao mesmo tempo.
2. São éclairs clássicos, uma massa choux, um creme de confeiteiro e um fondant para o acabamento, mas eu adicionei um streusel para acentuar o sabor da avelã e dar uma textura diferente!
3. Claro, esta etapa da receita é opcional, você também vai se deliciar com éclairs mais simples Tempo de preparo: 1h10 + 45 minutos de cozimento Para 12 éclairs: Massa Choux: de leite de água 1 pitada de sal 1 pitada de açúcar 1 colher de chá de mel de manteiga de farinha T55 de ovos (cerca de 3 ovos) Aqueça o leite com a água, o sal, o açúcar, o mel e a manteiga.
4. Quando a manteiga estiver totalmente derretida e o líquido estiver fervendo, adicione de uma vez a farinha e misture bem.
5. Coloque a panela de volta no fogo e seque a massa por 2 minutos mexendo constantemente, uma leve película deve se formar no fundo da panela.
6. Despeje a massa na tigela da batedeira equipada com a pá e misture por alguns minutos para que ela esfrie.
7. Adicione progressivamente os ovos, misturando bem entre cada adição até obter uma massa acetinada que forma a fita.
8. Modele os éclairs em uma assadeira, polvilhe com açúcar de confeiteiro e asse no forno pré-aquecido a 170°C em calor estático por cerca de 35 minutos sem abrir o forno.
9. Deixe esfriar.
10. Creme de Confeiteiro de Café & Praliné: de leite integral de creme de leite integral 2 ovos de açúcar de amido de milho de manteiga de café expresso de praliné de avelã Bata os ovos com o açúcar e o amido de milho.
11. Aqueça o leite com o creme.

12. Despeje metade do líquido quente sobre os ovos misturando, depois devolva tudo à panela.
13. Engrosse em fogo médio, batendo constantemente.
14. Depois, fora do fogo, adicione a manteiga, o café e por fim o praliné de avelã.
15. Quando o creme estiver homogêneo, cubra com filme plástico em contato e leve à geladeira para esfriar.
16. Streusel de Avelã: de manteiga de açúcar de farinha de farinha de avelã Misture os 4 ingredientes e coloque pequenos pedaços de massa sobre uma assadeira forrada com papel manteiga.
17. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 10 minutos, os biscoitos devem ficar bem dourados.
18. Café: Cerca de 350 g de fondant branco Extrato de café (ou, se necessário, uma mistura de xarope de açúcar de cana e café solúvel) Aqueça suavemente o fondant (cuidado para não aquecer demais, pois ele perderia seu brilho) sem ultrapassar 37°C.
19. Glace os éclairs, depois coloque pedaços de streusel por cima.
20. Deixe cristalizar antes de se deliciar!