

Éclairs de chocolate (Dalloyau)

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)
- 75g de ovo
- 3 gemas de ovo
- 90g de açúcar
- 45g de maizena
- 37g de manteiga
- 1 fava de baunilha
- 45g de creme de leite
- 8g de mel
- 27g de cacau em pó sem açúcar
- 107g de chocolate amargo 70% cacau
- 400 de fondant de chocolate

Préparation

1. Ao folhear uma edição antiga da Fou de Pâtisserie, me deparei com esta receita de Dalloyau, as religieuses de chocolate.
2. O creme, mistura de creme de confeiteiro e ganache de chocolate, me intrigou, então me aventurei em uma fornada de éclairs de chocolate, a sobremesa que sempre agrada a todos!
3. No entanto, usei minha receita de massa choux que sempre funciona muito bem para mim.
4. Material: Batedor Bandeja de cozimento Sacos de confeitar Bico 8mm Bico pequeno 14mm
Ingredientes: Usei o chocolate Guanaja da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliação).
5. Tempo de preparo: 1 hora + 30 minutos de cozimento Para 12 a 15 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.
6. Quando a manteiga estiver totalmente derretida e o líquido estiver fervendo, adicione de uma vez a farinha e misture bem.
7. Coloque a panela de volta no fogo e seque a massa por 2 minutos, mexendo constantemente; uma fina película deve se formar no fundo da panela.
8. Despeje a massa no recipiente da batedeira equipada com a pá e misture alguns minutos para que ela esfrie.
9. Adicione progressivamente os ovos, misturando bem entre cada adição até obter uma massa acetinada que forme o ruban.
10. Modele éclairs em uma bandeja, polvilhe com açúcar de confeiteiro e asse no forno pré-aquecido a 170°C calor estático por cerca de 35 minutos sem abrir o forno.
11. Deixe esfriar.
12. Creme de chocolate: Creme de confeiteiro: de leite integral de ovo gemas de ovo de açúcar de

maizena de manteiga 1 fava de baunilha Aqueça o leite com as sementes de baunilha.

13. Bata os ovos e as gemas com o açúcar e a maizena.

14. Despeje o leite quente aos poucos sobre os ovos, misturando bem, e em seguida volte tudo para a panela.

15. Engrosse mexendo constantemente em fogo médio.

16. Fora do fogo, adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e misture bem, depois cubra o contato e deixe esfriar na geladeira.

17. Ganache: de leite integral de creme de leite de mel de cacau em pó sem açúcar de chocolate amargo 70% cacau Aqueça o creme com o leite e o mel.

18. Derreta o chocolate, adicione o cacau peneirado e despeje o líquido quente sobre ele, misturando bem para obter uma ganache lisa e brilhante (você pode usar um mixer de imersão).

19. Quando a ganache esfriar, misture-a com o creme de confeiteiro.

20. Finalização: 400 de fondant de chocolate Despeje o creme em um saco de confeitar equipado com um pequeno bico liso.

21. Recheie os éclairs perfurando três buracos embaixo de cada um.

22. A seguir, aqueça o fondant sem ultrapassar os 37°C (se estiver muito espesso, você pode diluí-lo com um pouco de xarope de açúcar de cana).

23. Glace os éclairs, deixe cristalizar e depois saboreie!