

Éclairs de framboesa e verbena

Ingrédients

- 600g de creme de leite fresco
- 4g de gelatina
- 150g de chocolate branco
- 4g de verbena fresca
- 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)
- 200g de framboesas
- 6g de pectina NH
- 15g de açúcar
- 100g de framboesas frescas (ou mais, se quiser adicionar nos éclairs)

Préparation

1. Uma sobremesa cheia de frescor para receber a temporada de framboesas como se deve: éclairs de verbena & framboesa.
2. Aqueça metade do creme de leite com a verbena.
3. Deixe infundir por 30 minutos.
4. Em seguida, misture a mistura e aqueça novamente.
5. Derreta o chocolate.
6. Despeje o creme de verbena sobre o chocolate em várias etapas, misturando bem para obter uma ganache lisa e brilhante.
7. Adicione o restante do creme frio, depois cubra a ganache e coloque na geladeira por no mínimo 6 horas, ou durante a noite.
8. Aqueça o leite com a água, o sal, o açúcar, o mel e a manteiga.
9. Quando a manteiga estiver totalmente derretida e o líquido em ebulição, adicione de uma vez a farinha e misture bem.
10. Coloque a panela de volta ao fogo e seque a massa por 2 minutos mexendo constantemente até formar uma fina película no fundo da panela.
11. Transfira a massa para a tigela da batedeira com a pá lisa e misture por alguns minutos para esfriar.
12. Adicione gradualmente os ovos, misturando bem entre cada adição até obter uma massa acetinada que forma o ponto de fita.
13. Modele éclairs sobre uma assadeira, polvilhe com açúcar de confeiteiro e asse no forno pré-aquecido a 170°C por cerca de 35 minutos sem abrir o forno.
14. Deixe esfriar.
15. Aqueça as framboesas até que amoleçam.
16. Adicione a pectina e o açúcar misturados, batendo, depois deixe ferver por cerca de 3 minutos.
17. Em seguida, conforme seu gosto, você pode coar ou não a compota para remover as sementes.

18. Bata a ganache até obter uma textura de chantilly.
19. Corte os éclairs ao meio, depois recheie com um pouco de ganache.
20. Adicione a compota de framboesa e, se desejar, framboesas frescas.
21. Finalmente, modele a ganache montada e decore com algumas framboesas.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com