

Eclair moderno de pistache



Ingredientes

Para el diplomat de pistache

Yemas: 7 Unidades

Fecula De Maiz: 45 g

Colorante verde: A gusto

Crema Batida: 400 g

Azucar: 125 grs.

Leche: 500 Ml.

Pasta de pistache: 100 g

Para la decoración

Arándanos: A gusto

Hoja de menta: Cantidad necesaria

Pistaches: A gusto

Zarzamoras: Cantidad deseada

Flores organicas: A gusto

Placa de chocolate de leche: 1 Unidad

Para la pasta choux

Azucar: 1 Pizca

Harina: 125 g

Agua: 250 Ml.

Sal: 1 Pizca

Huevo: 100 g

Mantequilla: 100

Preparación de la Receta

Para la pasta choux

- Hervimos agua, *mantequilla*, sal y azúcar.

- Cuando empiece *hervir* agregamos *harina* sin dejar de mover hasta cocinar como un puré de *papa*.
- Batimos hasta que se enfríe un poco y ahí agregamos los huevos uno a uno.
- Le damos forma a la masa, barnizamos con *huevo* y llevamos al horno a 190° C durante 15 minutos.

Para el diplomat de pistache

- Hervimos la leche con la mitad del azúcar.
- Luego, mezclamos las yemas con el resto del azúcar y, a continuación, agregamos la fécula y volvemos a mezclar.
- Temperamos con la leche caliente y vaciamos sobre la leche. Seguimos con la cocción sin dejar de mover hasta obtener una mezcla espesa.
- Fuera del fuego, agregamos la pasta de pistache, el colorante y dejamos enfriar.
- Batimos un poco la pastelera y agregamos la *crema* batida.

Para el montaje

- Cortamos la parte de arriba de la pasta choux.
- Rellenamos con *crema* Diplomat.

Para la decoración

- Colocamos una placa de *chocolate* de leche.
- Con una manga con duya lisa, colocamos sobre la placa garabatos de la Diplomat.
- Terminamos con pistaches, zarzamoras, *arándanos*, hojas de *menta* y flores orgánicas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/eclair-moderno-de-pistache>