Eclairs

Ingredientes

Crema de mascarpone y frambuesas

Azucar: 40 g
Crema de leche: 100 Ml.
Gelatina sin sabor: 2 y 1/2 g
Pulpa de frambuesas: 15 cc
Yemas: 5 Unidades
Agua: 25 cc
Agua: 2 cdas.
Queso mascarpone: 150 g

Moneditas de chocolate coloreado

Chocolate blanco fundido: Cantidad necesaria
Colorante: 2 gotas

Pâte à choux

Manteca: 150 g
Leche: 160 Ml.
Agua: 160 Ml.
Sal: 1/2 cdita.
Harina: 180 g
Azucar: 1/2 cdita.

Preparación de la Receta

Pâte à choux

- Colocar en una olla 160 ml de leche, 160 ml de agua, 150 ml de *manteca*, ½ cdita de azúcar y ½ cdita de sal
- Llevar a fuego, revolver hasta que la *manteca* se funda y comience un leve hervor en los bordes
- Incorporar 180g de *harina* y revolver por dos minutos hasta que la preparación se despegue del fondo.

- Pasar la preparación a una batidora con lira
- Batir hasta que baje la temperatura y añadir 10 huevos, de a uno por vez y continuar batiendo hasta que se integren.
- Colocar la preparación en una manga con *boquilla* rizada
- Disponer sobre una placa siliconada, en forma de bastones.
- Llevar a horno precalentado de 210 grados por 10 a 15 minutos hasta lograr un dorado intenso.

Crema de mascarpone y frambuesas

- En un bowl mezclar 150g de queso mascarpone a temperatura ambiente con 100ml de *crema* de leche
- Saborizar con 15 cc de pulpa de frambuesa filtrada para quitarle las semillas
- Reservar
- Llevar a fuego 5 yemas con 40g de azúcar y 2 cdas de agua
- Cocinar hasta que la preparación espese
- Continuar batiendo fuera del fuego hasta que baje la temperatura y unir a la preparación de mascarpone.
- Añadir 2 ½ g de *gelatina* hidratad en 25 cc de agua y activada en microondas o baño maría.
- Llevar la preparación a la heladera para reposar al menos 1 hora.

Moneditas de chocolate coloreado

- Sobre una placa siliconada verter *chocolate* blanco fundido y espatular
- Colocar 2 gotas de colorante comestible del tono elegido
- Con la ayuda de un palito realizar un marmolado
- Dejar orear para que solidifique.
- Una vez frío el *chocolate*, con un cortante metálico realizar las monedas.

Armado

- Colocar la *crema* de mascarpone y frambuesa en una manga
- Rellenar los eclairs con la *crema* realizando 2 huecos en la base de los eclairs con la *boquilla* de la manga.
- Decorar los eclairs con *crema* chantilly saborizada con vainilla, frambuesas y las moneditas de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/eclairs