

# Surtido de Eclairs

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema Pastelera

**Leche:** 1/2 L

**Azucar:** 75 grs.

**Fecula De Maiz:** 25 grs.

**Azucar:** 75 grs.

**Vaina de vainilla:** 1 Unidad

**Yemas de huevo:** 5 Unidades

### Decorado

**Manteca de cacao pintada:** Cantidad deseada

**Abanicos de chocolate:** Cantidad deseada

**Piedritas de pastillaje:** Cantidad deseada

**Florcitas de pastillaje:** Cantidad deseada

### Pasta de choux

**Huevo batido:** 1 Unidad

**Harina:** 120 grs.

**Agua:** 240 Ml.

**Manteca:** 100 grs.

**Azucar:** 5 grs.

**Huevos:** 4 Unidades

**Sal:** Una pizca

## Preparación de la Receta

### Surtido de Eclairs

#### Pasta de choux

- Calentar el agua, una pizca de sal, el azúcar y la *manteca*, hasta que suelte el hervor.
- Incorporar la *harina* y mezclar hasta formar una pasta.

- Retirar del fuego e integrar los huevos uno por uno.
- Colocar la mezcla en una manga y en una placa con papel siliconado armar los eclairs.
- Barnizar con un poco de *huevo*.
- Hornear a 200° C, alrededor de 15 a 20 minutos.

## Crema Pastelera

- Mezclar las yemas, el azúcar y la fécula de maíz, hasta integrar.
- Calentar en una olla, la leche con el azúcar.
- Perfumar con la *raspadura* de una vaina de vainilla y esperar a que suelte el primer hervor.
- Agregar un poco de leche sobre las yemas para temperar.
- Vaciar esta mezcla con el resto de la leche y no dejar de revolver hasta que espese.
- Separar la *crema* en 3 partes, a una agregarle esencia de *café*, a otra *praliné* y la otra de vainilla natural.

## Montaje

- Utilizar una manga pastelera con la punta no tan abierta.
- Colocar la punta de la manga por debajo de los eclairs y rellenar con la *crema*.

## Decorado

- Extender en un transfer *manteca* de cacao pintada y dejar enfriar sobre una superficie curva.
- Una vez endurecido el *chocolate*, retirar el transfer y colocar por encima de cada eclair.
- Completar la decoración con piedritas de pastillaje, florcitas y abanicos de *chocolate*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/surtido-de-eclairs>