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 un 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