

ECLAIR DI CARNEVALE AL CIOCCOLATO

Gli Eclair al cioccolato sono dei dolcetti golosissimi che si sciolgono in bocca, farciti con crema al cioccolato. Il must nei vassoi dei pasticcini



INGREDIENTI:

PASTA CHOUX

110 g. farina
100 ml latte parzialmente scremato
75 g. burro
3 n. uova
1 n. pizzico di zucchero

GANACHE

350 g. cioccolato fondente Emilia
350 g. panna

COPERTURA

200 g. cioccolato fondente Emilia
100 g burro
qb zucchero colorata a piacere



Difficoltà
DIFFICILE



Preparazione
130 min



Porzioni
8

1

Preparare la pasta choux: in una ciotola, mescolare la farina setacciata, lo zucchero e il sale. In una casseruola, scaldare il latte, unire il burro e 100 ml d'acqua a fuoco dolce, sino a che il burro non sarà completamente fuso, quindi alzare la fiamma e portare il composto a un bollore vigoroso.

Spegnere, aggiungere velocemente il mix di polveri e mescolare velocemente con un cucchiaino di legno, sino a che l'impasto non si stacca bene dai bordi della pentola. Con un cucchiaino, stendere il composto su di un piatto in modo che si raffreddi velocemente, poi riportarlo in una ciotola e incorporare le uova una ad una: si dovrà ottenere un composto liscio e lucente. Travasare il composto in un sac à poche con una punta da 10 mm e creare tante strisce di impasto della lunghezza di 5-6 centimetri ciascuna, su una teglia foderata di carta da forno, avendo cura di distanziarle di qualche centimetro. Infornare a 200° per 25 minuti. Sforare e con l'ausilio di uno spiedino, praticare un foro all'estremità di ogni éclair per far uscire il vapore. Riportare in forno per altri 5 minuti, sino a che non saranno ben dorati. Sforare a lasciare raffreddare su di una griglia per dolci.

CONSIGLIO

la crema per la farcitura può essere realizzata anche con il cioccolato al latte o con quello bianco: basterà sostituire la stessa quantità di cioccolato con la varietà desiderata.

- 2** Nel frattempo preparare la ganache per il ripieno. Portare la panna a ebollizione, unire il cioccolato a pezzetti, coprire, spegnere e lasciare riposare per un 15 minuti. Riprendere la crema, mescolare bene, sino a che non sarà ben omogenea. Coprire e lasciar raffreddare a temperatura ambiente, poi travasare in un sac à poche con una punta tonda da 3 mm e, una volta che gli éclair saranno raffreddati, procedere con la farcitura attraverso il buco praticato per far uscire il vapore.
- 3** Per la copertura: a bagnomaria, sciogliere il cioccolato spezzettato, quindi unire il burro e mescolare sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Stendere la pasta di zucchero e ricavare alcune strisce e dei piccoli tondi di colori diversi. Ricoprire gli éclair con il composto di cioccolato e burro, quindi decorare con le forme di pasta di zucchero. Raffreddare in frigo per un'ora prima di servire.