

ÉCLAIRS AU CHOCOLAT



INGREDIENTES

- CREME DE PASTELEIRO COM CHOCOLATE:
- -250ML LEITE
- -2 OVOS
- -90G AÇÚCAR
- -30G FARINHA
- -1 PITADA DE SAL
- -120G CHOCOLATE NEGRO
- -1 C.SOPA BEM CHEIA
- MANTEIGA
- -1 C.SOPA ESSÊNCIA BAUNILHA
- MASSA CHOUX:
- -125 ML ÁGUA
- -125 ML DE LEITE
- -100G MANTEIGA CORTADA AOS CUBINHOS PEQUENOS
- -10G AÇÚCAR
- -1 PITADA DE SAL
- -150G FARINHA T55 S/ FERMENTO
- -4 OVOS L
- COBERTURA DE CHOCOLATE:
- -80G CHOCOLATE NEGRO
- -30 ML NATAS
- -1 C.SOPA MANTEIGA
- -1 PITADA DE SAL

CONFEÇÃO

1. CREME DE PASTELEIRO COM CHOCOLATE:

2. Derreter em banho maria o chocolate e a manteiga e reservar.

3. No copo da cc com acessório batedor, misturar a farinha e o açúcar, depois os ovos (misturar bem os 3 ingredientes. Eu fiz com um fouet pequeno), e o resto dos ingredientes com o fouet ainda. Só depois pus o acessório batedor. Programar 10 minutos, 90 graus, vel. 4 ou até engrossar.

4. Juntar o chocolate derretido e a baunilha e misturar alguns segundos a vel. 4.

5. Colocar num recipiente e tapar logo com película em contacto com a superfície para não ganhar crosta. Colocar no frigorífico até usar.

6. MASSA CHOUX:

7. Pré - aquecer o forno a 170 graus com ventilação.

8. Peneirar a farinha e reservar

9. Acessório amassar + água + leite + manteiga + sal + açúcar. Programar 5 minutos, vel. 3, 100 graus (ou até começar a ferver)

10. Juntar a farinha de uma só vez e programar 15 segundos, vel. 6. Retirar a massa para um recipiente para arrefecer uns 10/15 minutos e enquanto isso lavar a taça com água fria.

11. Voltar a pôr a massa na taça, programar na vel. 6 com acessório de amassar e deitar os ovos um a um esperando sempre até o anterior estar bem misturado na massa para pôr o seguinte (muito importante). Pára a máquina quando tiver um creme homogéneo (quando puser a espátula, deve vir agarrado à espátula mas deixar tipo uma fita pendurada).

12. Num tabuleiro com papel vegetal, com um saco de pasteleiro

com boquilha redonda e lisa com + ou - 1cm (o meu tem 1,6cm e deu perfeitamente) fazer éclairs com 10 cm de comprimento. Se ficarem com um biquinho, pode passar o dedo por água e alisar esse bico

13. Levar ao forno (um nível abaixo da meia altura) por 30/35 minutos. Não abrir a porta durante esse tempo. No fim para saber se estão bem cozidos, abra um e veja.

14. Deixar arrefecer os choux numa grelha (se estiverem bem cozidos não desincham)

15. Deixar arrefecer bem.

16. Para rechear ou corta ao meio e receia ou faz furinhos por baixo por exemplo com uma palhinha ou um bico de pasteleiro faz uns 2/3 furinhos por baixo e enche com o creme de pasteleiro com uma boquilha fininha. Fiz da última maneira.

17. COBERTURA DE CHOCOLATE:

18. Derreter tudo num tachinho em lume muito brando e com cuidado para não queimar o chocolate, colocar num recipiente pequeno e fundo.

19. Quando já tiver os choux recheados, pô-los de cabeça para baixo dentro do chocolate derretido e voilà!
