

ÉCLAIRS DE CHOCOLATE



CONFEÇÃO

1. Na taça equipada com o acessório batedor, coloque os ovos, as gemas, o açúcar, a farinha e a Maizena. Coloque a tampa, sem a tampa reguladora de vapor, e mexa na velocidade 6 durante 1 minuto e vá adicionando o leite.
2. Coloque a tampa reguladora de vapor e programe a velocidade 4 a 90°C durante 12 minutos.
3. De seguida, adicione a baunilha, o cacau e o chocolate e mexa na velocidade 7 durante 1 minuto.
4. Deixe o creme repousar numa tigela e coloque-o num saco de pasteleiro.
5. Lave a taça do robot e coloque o acessório para amassar/triturar.
6. De seguida, para preparar o crumble, coloque a farinha, o açúcar mascavado e a flor de sal e misture na velocidade 7 durante 30 segundos.
7. Adicione a manteiga à temperatura ambiente (retirar do frigorífico pelo menos 30 minutos antes). Misture na velocidade 8 até obter uma mistura homogénea.
8. Com a ajuda de um rolo de massa estenda a massa entre duas folhas de papel vegetal com aproximadamente 1mm de espessura. Reserve no frigorífico e lave a taça do robot.
9. Coloque na taça o acessório para amassar/triturar, com 25cl de água, a manteiga e o sal e programe na velocidade 3, a 95°C durante 8 minutos.
10. Adicione a farinha e mexa na velocidade 6 durante 2 minutos. Deixe arrefecer.
11. Programe na velocidade 7 durante 2 minutos e vá adicionando os ovos um a um.

INGREDIENTES

- PARA O CREME:
 - 80 G DE MANTEIGA
 - 2 OVOS
 - 3 GEMAS DE OVOS
 - 100 G DE AÇÚCAR
 - 40 G DE FARINHA
 - 30 G DE MAÏZENA
 - 70 CL DE LEITE
 - 5 G DE AROMA DE BAUNILHA EM PÓ
 - 30 G DE CHOCOLATE EM PÓ
 - 120 G DE CHOCOLATE NEGRO (70%)
- PARA O CRUMBLE:
 - 100 G DE FARINHA T45
 - 100 G DE AÇÚCAR MASCADO
 - 1 PITADA DE FLOR DE SAL
 - 80G DE MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE
- PARA A MASSA CHOUX:
 - 80 G DE MANTEIGA
 - 25 CL DE ÁGUA
 - SAL
 - 150G DE FARINHA
 - 4 OVOS
- PARA DECORAR:
 - 100G DE CHOCOLATE

12. Cubra um tabuleiro com papel vegetal, coloque a massa num saco de pasteleiro e forme os éclairs. Com a massa crumble já fria, forme retângulos do tamanho dos éclairs e disponha um retângulo sobre cada um deles.

13. Coloque no forno durante 20-25 minutos a 180°C e posteriormente durante 30 minutos a 160°C.

14. Deixe os éclairs arrefecerem e recheie-os com o creme.

15. Derreta o chocolate e decore os ecláirs.
