Éclair con crema alla vaniglia

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	50 Min.
Tempo di cottura	25 Min.
Porzioni	20
Elettrodomestico	Combair HSE dal 2015

Éclair

55 ml di acqua

55 ml di latte

45 g di burro

½ CT di sale

1 CT di zucchero

65 g di farina

2 uova

Portare a ebollizione acqua, latte, burro, sale e zucchero. Aggiungere la farina a cascata e mescolare a fuoco moderato finché l'impasto non si stacca dalla parete della pentola. Dorare il composto in modo uniforme. Sul fondo della pentola deve formarsi una patina bianca. Versare l'impasto in una scodella per impastare. Lasciar raffreddare leggermente il composto e incorporare a poco a poco le uova. Lavorare l'impasto fino a ottenere una consistenza morbida. Versare l'impasto in un sac à poche con beccuccio a stella.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Calore sopra/sotto

Formare circa 20 bastoncini lunghi 8 cm su due teglie rivestite con carta da forno. Inserire le teglie nella camera di cottura preriscaldata una dopo l'altra. Cuocere.

Infornare l'alimento

Calore sopra/sotto 200 °C per 10 Min.

Crema alla vaniglia

250 ml di panna

½ baccello di vaniglia

2 uova

25 g di farina

60 g di zucchero

Raschiare il contenuto del baccello di vaniglia. In una pentola versare panna, baccello e semi di vaniglia e portare a ebollizione. Amalgamare lo zucchero e la farina in una ciotola e aggiungere le uova. Incorporare ⅓ della panna nel composto con le uova. Incorporare delicatamente il composto con le uova nella panna. Portare a ebollizione il composto a fuoco moderato e mescolando continuamente, fino a ottenere la consistenza di un budino. Versare il budino in una ciotola, coprire con la pellicola a contatto e riporre in frigorifero.

250 ml di panna

Una volta raffreddato il budino, mescolarlo brevemente con una frusta. Montare la panna a neve e incorporarla al budino. Versare il composto in un sac à poche con beccuccio a stella.

Dividere gli éclair in due nel senso della lunghezza, riempirli con la crema alla vaniglia e chiuderli con il proprio coperchio.

Accessori

2 teglie

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019