Эклеры с ванильным кремом

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	50 Mins
Время приготовления	25 Mins
Порции	20
прибор	Combair SE с 2015 года

Эклеры

55 мл воды

55 мл молока

45 г сливочного масла

½ ч. л. соли

1 ч. л. сахара

65 г муки

2 яйца

Довести до кипения воду, молоко, масло, соль и сахар. Засыпать муку и мешать на умеренном огне до тех пор, пока масса не будет отставать от стенки сковороды. Равномерно подрумянить массу. На дне кастрюли должна образоваться белая пленка. Переложить массу во вращающуюся чашу. Дать массе немного остыть, после чего постепенно вмешать яйца. Мешать полученное тесто до тех пор, пока оно не станет однородным и эластичным. Переложить тесто в шприцевальный мешок с насадкой, имеющей отверстие в форме звездочки.

Разогреть рабочую камеру до 200 °C Top/bottom heat

Выдавить примерно 20 полосок длиной 8 см на два противня, выстланных бумагой для выпечки. Поочередно поставить противни в предварительно нагретую камеру. Запечь.

Put the pastry in

Top/bottom heat 200 °C в течение 10 Mins

Ванильный крем

250 мл сливок

½ стручок ванили

2 яйца

25 г муки

60 г сахара

Удалить семена из стручка ванили. Влить сливки в сковороду, добавить стручок и семена ванили, довести до кипения. Перемешать сахар и муку в миске, добавить яйца. ⅓ сливок вмешать в яичную массу. Осторожно вмешать яичную массу в сливки. Непрерывно помешивая, варить полученную массу на умеренном огне до получения пудинга. Переложить пудинг в миску, плотно накрыть фольгой и поставить в холодное место остывать.

250 мл сливок

Охлажденный пудинг немного взбить венчиком. Взбить сливки до получения пышной массы и вмешать в пудинг. Переложить массу в шприцевальный мешок с насадкой, имеющей отверстие в форме звездочки.

Разрезать эклеры вдоль пополам, заполнить ванильным кремом и соединить половинки.

Аксессуары

2 противня

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019