

ÉCLAIRS & PARIS-BREST

PARA 8 UNIDADES

O éclair é um choux alongado, recheado com creme e coberto com uma cobertura brilhante.

O Paris-Brest, em forma de coroa, esconde um generoso creme de praliné. Dois grandes clássicos franceses, tão bonitos quanto deliciosos.



INGREDIENTES

Massa choux

2 ovos
62g de água
62g de leite
50g de manteiga
75g de farinha
Uma pitada de sal

Creme mousseline

440g de creme pasteleiro
80g de praliné
60g de manteiga mole

Creme pasteleiro

250g de leite
2 gemas
60g de açúcar
24g de maizena
60g de manteiga

Cobertura

50g de chocolate preto
35g de creme
40g de açúcar
40g de água
2g de gelatina

Creme de chocolate

110g de natas
2 gema
12g de açúcar
45g de chocolate preto

Praliné

75g de avelãs
25g de amêndoas
100g de açúcar

MODO DE PREPARO

1 Praliné

- Torrar os frutos secos no forno durante 10 minutos a 180 °C.
- Aquecer o açúcar num tacho sem mexer até obter um caramelo dourado.
- Colocar sobre os frutos secos e deixar arrefecer.
- Partir em pedaços e triturar até obter um creme liso e untuoso.

3 Creme de chocolate

- Derreter parcialmente o chocolate.
- Misturar o açúcar e os ovos até clarear.
- Aquecer as natas. Juntar um pouco à mistura de ovos e depois devolver tudo ao tacho.
- Mexer com espátula até engrossar ligeiramente (deve cobrir a espátula).
- Colocar sobre o chocolate e bater do centro para fora.
- Cobrir com película em contacto e refrigerar.

6 Creme mousseline

- Misturar na batedeira o creme pasteleiro com o praliné.
- Adicionar a manteiga mole e bater até obter um creme liso.
- Preparar um saco de pasteleiro com bico estrela 1M e encher com o creme.

8 Cobertura

- Hidratar a gelatina em bastante água fria durante 10 minutos.
- Numa panela, levar a água e o açúcar à fervura.
- Fora do fogo, adicionar a gelatina escorrida e misturar.
- Verter o xarope quente sobre o chocolate e o creme quente.
- Adicionar o cacau e o corante, se usados, e bater suavemente.
- Utilizar a 32–34 °C.
- Mergulhar o topo do éclair na cobertura e alisar com o dedo.
- Deixar solidificar durante 10–15 minutos.

2 Creme pasteleiro

- Aquecer o leite e o açúcar.
- Misturar as gemas com a maizena.
- Adicionar um pouco do leite quente à mistura, depois devolver ao tacho e bater até engrossar e começar a ferver.
- Transferir para uma taça com a manteiga, misturar, cobrir com película em contacto e refrigerar.
- Retirar a manteiga destinada à mousseline e deixar amolecer à temperatura ambiente.

4 Massa choux

- Levar ao lume o leite, a água, a manteiga e o sal.
- Quando ferver, juntar a farinha e misturar até a massa secar e não colar nas laterais.
- Deixar arrefecer um pouco. Adicionar os ovos um a um até obter uma massa lisa, macia mas firme.

5 Modelagem e cozedura

- Pré-aquecer o forno a 175 °C.
- Preparar um saco de pasteleiro com bico estrela 6B e encher com a massa choux.
- Modelar os éclairs e os Paris-Brest num tabuleiro forrado com papel vegetal.
- Pincelar levemente com leite.
- Levar ao forno por 20 minutos, abrir ligeiramente a porta, fechar e deixar mais 15 minutos.
- Retirar e deixar arrefecer.

7 Recheio

- Fazer 3 furos na parte inferior dos éclairs.
- Bater ligeiramente o creme de chocolate para o tornar mais macio.
- Preparar um saco de pasteleiro com bico liso R6 e encher com o creme.
- Rechear começando pelos furos laterais e terminando no central. O éclair deve ficar mais pesado.
- Cortar os Paris-Brest ao meio.
- Barrar praliné na base e depois aplicar o creme mousseline em círculo.
- Colocar a tampa por cima.