

.....
ÉCLAIR DE VAINILLA



CALCULADA PARA 10 UNIDADES

MASA CHOUX AL NATURAL

Leche entera UHT.....	125 g
Agua	125 g
Miel	14 g
Sal	4 g
Mantequilla	110 g
Harina	160 g
Huevos	6

Verter la leche, el agua, la miel, la sal y la mantequilla cortada en dados en una cacerola. Llevar a **ebullición** y, fuera del fuego, añadir la harina. **Mezclar** y **secar** la masa unos minutos.

Echar en un bol, enfriar, después **incorporar** los huevos batidos poco a poco mezclando con energía, hasta que se incorporen por completo.

Escudillar los éclairs de manera regular con una boquilla lisa de 18 mm, y **hornear** a 180 °C (calor estático) durante 35 minutos aproximadamente.

CREMA PASTELERA DE VAINILLA

Leche entera UHT.....	220 g
Azúcar	65 g
Yemas.....	3
Maicena.....	25 g
Nata UHT 35 %	90 g
Harina	10 g
Mantequilla	40 g
Extracto de vainilla Bourbon bio NOROHY	20 g

Hervir la nata, la leche y el extracto de vainilla. En un bol, **batir** las yemas con el azúcar hasta blanquear la mezcla. **Añadir** la harina y la maicena y mezclar bien.

Verter un tercio de la leche caliente en la mezcla de harina, **batir** y **echar** en la cacerola con el resto de la leche. **Mezclar** y **calentar** a fuego lento sin dejar de batir, hasta que espese.

Colocar en un bol y dejar reposar durante 30 minutos antes de añadir la mantequilla cortada en dados.

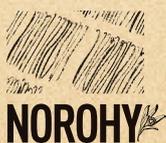
Mezclar hasta que se incorpore totalmente.

Filmar a piel y dejar **crystalizar** en la nevera.

GANACHE MONTADA DE VAINILLA Y HABA TONKA*

Chocolate blanco Ivoire 35% VALRHONA	100 g
Nata UHT 35 %	200 g

Receta ofrecida por:



Gelatina.....	2 g
Haba Tonka	1/2
Extracto de vainilla Bourbon bio NOROHY	20 g

Hidratar la gelatina en una gran cantidad de agua fría. **Fundir** el chocolate blanco al baño María y **calentar** 100 g de nata con el extracto de vainilla y el haba tonka. Una vez que la nata esté bien caliente, retirar del fuego y dejar **infusionar** tapado durante 20 minutos. **Retirar** el haba tonka y **hervir** de nuevo antes de **añadir** la gelatina hidratada y escurrida.

Verter en 3 veces sobre el chocolate blanco fundido, **emulsionando** la mezcla con una lengua pastelera.

Añadir los 100 g de nata fría de golpe, **mezclar** bien, **filmar** a piel y dejar **crystalizar** durante una noche en la nevera.

**El haba Tonka es opcional, también se puede preparar solo con vainilla.*

ACABADO

Montar la ganache de vainilla con una batidora eléctrica, hasta obtener una chantilly firme.

Poner en una manga con una boquilla Saint-Honoré.

Rebajar la crema pastelera con una lengua pastelera y **poner** en una manga con boquilla para rellenar.

Rellenar los éclairs con crema pastelera de vainilla y **escudillar** la ganache montada en la parte superior.



Receta original y créditos fotográficos:
Agencia **cru**.

  @norohyvainille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión, excepto para uso privado.