

.....
VANILLE-ÉCLAIR



FÜR 10 STÜCK

BRANDTEIG NATUR

Ultrahoherhitzte Vollmilch.....	125 g
Wasser	125 g
Honig	14 g
Salz	4 g
Butter.....	110 g
Mehl	160 g
Eier.....	6

Milch, Wasser, Honig, Salz und die gewürfelte Butter in einen Topf **geben**. **Aufkochen**, dann vom Herd nehmen und das Mehl hinzufügen. **Untermengen**, den Teig wieder auf den Herd stellen und **abbrennen**.

In eine Schüssel **geben**, abkühlen lassen und dann die verquirlten Eier nach und nach **unterrühren**, bis sie vollständig eingearbeitet sind.

Die Éclairs mithilfe einer 18-mm-Lochtülle gleichmäßig **aufdressieren** und etwa 35 Min. bei 180 °C (statische Hitze) **backen**.

VANILLE-KONDITORCREME

Ultrahoherhitzte Vollmilch.....	220 g
Zucker	65 g
Eigelb	3
Maisstärke	25 g
Ultrahoherhitzte Sahne 35%	90 g
Mehl	10 g
Butter.....	40 g
NOROHY Bio-Bourbon-Vanilleextrakt.....	20 g

Sahne, Milch und Vanilleextrakt **aufkochen**. In einer Schüssel das Eigelb mit dem Zucker schaumig **schlagen**. Mehl und Maisstärke **hinzufügen** und gut verrühren. 1/3 der heißen Milch in das Mehlgemisch **gießen** mit dem Schneebesen **schlagen** und zurück in den Topf mit der restlichen Milch **geben**, **gut vermengen** und unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze **erhitzen**, bis die Masse eindickt.

In eine Schüssel geben, etwa 30 Min. abkühlen lassen und dann die gewürfelte Butter hinzufügen.

So lange kräftig **verrühren**, bis die Butter komplett eingearbeitet ist. Mit Frischhaltefolie **abdecken** und im Kühlschrank **kristallisieren** lassen.

SCHAUMIGE GANACHECREME MIT VANILLE UND TONKABOHNEN*

VALRHONA Weiße Schokolade Ivoire 35%	100 g
Ultrahoherhitzte Sahne 35%	200 g

Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:

Gelatine.....	2 g
Tonkabohne	1/2
NOROHY Bio-Bourbon-Vanilleextrakt.....	20 g

Die Gelatine in viel kaltem Wasser **einweichen**. Die weiße Schokolade im Wasserbad **schmelzen** und 100 g Sahne mit dem Vanilleextrakt und der Tonkabohne **erhitzen**. Sobald sie heiß ist, die Sahne vom Herd nehmen und zugedeckt 20 Min. **ziehen lassen**. Die Tonkabohne **herausnehmen**, wieder **aufkochen** und dann die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine **hinzufügen**.

In 3 Portionen über die weiße Schokolade **gießen** und dabei mit dem Teigschaber **emulgieren**. 100 g kalte Sahne auf einmal **hinzugeben**, gut **verrühren**, mit Frischhaltefolie **abgedeckt** eine Nacht im Kühlschrank **kristallisieren** lassen.

* Die Tonkabohne ist fakultativ, es geht auch nur mit Vanille.

FERTIGSTELLEN

Die Ganache-Vanillecreme mit dem Mixer **aufschlagen**, bis eine steife Schlagsahne entsteht. In einen Spritzbeutel mit Saint-Honoré-Tülle **füllen**.

Die Konditorcreme mit einem Teigschaber **auflockern** und in einen Spritzbeutel mit Garniertülle **geben**.

Die Éclairs mit der Vanille-Konditorcreme **füllen** und anschließend die aufgeschlagene Ganachecreme auf die Éclairs **dressieren**.

