

.....
ÉCLAIR
DE VAINILLA



CALCULADA PARA 24 UDS.

CREMOSO DE EXTRACTO DE VAINILLA

Nata UHT 35%	860 g
Extracto de vainilla Bourbon bio NOROHY	34 g
Yemas	200 g
Azúcar	170 g
Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	8,5 g
Agua de hidratación	42 g

Hervir la nata con la nata y el extracto vainilla y **verter** sobre las yemas previamente mezcladas (**sin blanquear**) con el azúcar.

Cocerlo todo a 84/85 °C, colar y **añadir** la gelatina previamente hidratada.

Reservar a 4 °C

MASA CHOUX AL NATURAL

Leche entera UHT	220 g
Agua mineral	220 g
Mantequilla seca 84%	170 g
Azúcar	10 g
Sal	7 g
Harina de trigo	240 g
Huevos enteros	430 g

Llevar a ebullición la leche, el agua, la mantequilla, el azúcar y la sal. **Añadir** la harina y **secar** la masa con una espátula sobre el fuego.

Fuera del fuego, **añadir** los huevos poco a poco en la batidora con la pala.

Hornear a 180 °C durante unos 20 minutos.

GLASEADO SUAVE DE OPALYS Y EXTRACTO DE VAINILLA

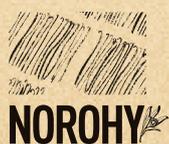
Nata UHT 35%	150 g
Extracto de vainilla Bourbon bio NOROHY	8 g
Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	2 g
Agua de hidratación	10 g
Chocolate Opalys 33%	230 g
Glaseado Absolu Cristal	100 g

Calentar la nata y el extracto de vainilla, **añadir** la masa de gelatina y **emulsionar** con una lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate fundido.

Batir cuando sea posible para **perfeccionar** la emulsión.

Añadir al final de la mezcla el Absolu Cristal **fundido** a 70 °C (toda la mezcla deberá **hacerse** con la lengua para **evitar** que se creen burbujas de aire). **Batir** y **colar**.

Receta ofrecida por:



Una receta original de:
Antoine Michelin
Pastelero formador en la École Valrhona

CONSEJO DEL CHEF

Es muy importante **emulsionar** bien la mezcla. A la hora de utilizar el glaseado, **derretirlo** en el microondas para **evitar incorporar** burbujas de aire y, sobre todo, no **desestabilizar** la emulsión. Siguiendo este procedimiento, mantendrá una textura flexible y brillante entre 48 y 72 horas después de descongelarlo o aplicarlo.

Chocolate Opalys 33%	CS
Vainilla en polvo	CS

PREPARACIÓN

Elaborar el cremoso de vainilla y **reservar** a 4 °C.

Realizar la pasta choux y **escudillar** éclairs de 14 cm con una boquilla de 18 mm sobre una tela de silicona.

Pulverizar con un ligero velo de aceite de pepitas de uva y **hornear** entre 40 y 50 minutos a 180 °C en horno de solera tiro abierto. Para la cocción en el horno ventilado, **hornear** los éclairs a 250 °C, no **volver a encender** el horno y **mantener** el tiro cerrado.

Cuando la pasta choux se haya **hinchado** y **dorado**, **encender** el horno a 180 °C y **abrir** el tiro.

Terminar de **secar** la pasta choux lentamente.

DECORACIONES

Cortar hojas de guitarra de 16 cm x 30 cm y **espolvorearlas** ligeramente con vainilla en polvo. Con un cornete y cobertura Opalys precristalizada, **dibujar** cada 5 cm trazos finos de 14 cm y **cubrir** con una hoja de guitarra.

Presionar ligeramente y **enrollar** la decoración alrededor de un rodillo antes de que cristalice por completo.

Dejar cristalizar durante 12 horas.

ACABADO

Hacer tres orificios en la base de los éclairs y **rellenarlos** con cremoso de vainilla ligeramente montado con las varillas.

Fundir el glaseado en el microondas a unos 25 °C y **glasear** los éclairs.

Por último, **colocar** una decoración de chocolate en cada éclair.

  @norohyvainille
norohy.com

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

Créditos fotográficos:
Studio des fleurs