

.....
VANILLE-
ÉCLAIR



REZEPT ERGIBT 24 STÜCK

CREME MIT VANILLEEXTRAKT

Ultrahocherhitzte Sahne 35%	860 g
NOROHY Bio-Bourbon-Vanilleextrakt.....	34 g
Eigelb	200 g
Zucker	170 g
SOSA Gelatinepulver 220 Bloom	8,5 g
Hydratwasser	42 g

Die Sahne mit der Milch und dem Vanilleextrakt **aufkochen**, auf das zuvor mit dem Zucker verrührte (**nicht schaumig geschlagene**) Eigelb **gießen**.

Die Masse bei 84–85 °C **kochen**, durch ein Spitzsieb passieren und die zuvor eingeweichte Gelatine **hinzufügen**.

Bei 4 °C **aufbewahren**.

BRANDTEIG NATUR

Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	220 g
Mineralwasser.....	220 g
Tourierbutter 84%.....	170 g
Zucker	10 g
Salz	7 g
Weizenmehl	240 g
Ei	430 g

Die Milch, das Wasser, die Butter, den Zucker und das Salz zum Kochen **bringen**. Das Mehl **hinzugeben** und den Teig mithilfe des Spatels auf dem Herd **abbrennen**. Mit dem Rührgerät mithilfe des Flachrührers nach und nach die Eier **hinzugeben**.

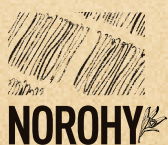
Bei 180 °C für ca. 20 Minuten lang **backen**.

ZARTE OPALYS-VANILLEEXTRAKT-GLASUR

Ultrahocherhitzte Sahne 35%	150 g
NOROHY Bio-Bourbon-Vanilleextrakt.....	8 g
SOSA Gelatinepulver 220 Bloom	2 g
Hydratwasser	10 g
Schokolade Opalys 33%.....	230 g
Überguss Absolu Cristal.....	100 g

Sahne und Vanilleextrakt **erhitzen**, Gelatinemasse **hinzugeben**, mit dem Teigschaber **emulgieren** und nach und nach auf die geschmolzene Schokolade gießen. So schnell wie möglich alles **mixen**, um eine glatte Creme zu **erhalten**.

Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Ein Original-Rezept von:
Antoine Michelin
Ausbildender Pâtissier an der École Valrhona

Nach dem Vermischen den bei 70 °C **geschmolzenen** Überguss Absolu Cristal **hinzufügen** (das Verrühren muss mit dem Teigschaber **erfolgen**, damit sich keine Luftblasen **bilden**). **Mixen** und durch ein Spitzsieb **passieren**.

TIPP VOM CHEF-PÂTISSIER

Es ist sehr wichtig, die Mischung gut zu **emulgieren**. Die Glasur zur Verarbeitung in der Mikrowelle **schmelzen lassen**, um einen **Lufteinschluss** und insbesondere die **Destabilisierung** der Emulsion zu **vermeiden**. Die so hergestellte Glasur bewahrt nach dem Auftauen oder Gebrauch ihre geschmeidige und glänzende Textur noch 48 bis 72 Stunden.

Schokolade Opalys 33%..... **Nach Belieben**
Vanillepulver..... **Nach Belieben**

ZUBEREITEN

Die Vanille-Creme **zubereiten** und bei 4 °C **beiseitestellen**.

Den Brandteig **zubereiten** und mithilfe einer 18-mm-Lochtülle 14 cm lange Éclairs auf eine Silikonmatte **dressieren**.

Mit einem Hauch Traubenkernöl **besprühen** und dann im Etagenofen bei geöffnetem Schwadenzug bei 180 °C 40 bis 50 Min. **backen**. Bei Umluftbetrieb die Éclairs bei 250 °C **backen**, dabei den Backofen nicht wieder **einschalten** und den Zug geschlossen **halten**. Sobald der Brandteig **aufgeht** und eine leichte Bräunung **annimmt**, den Ofen auf 180 °C **einschalten** und bei offenem Zug **backen**.

Den Brandteig langsam **trocknen lassen**.

DEKORIEREN

Tortenrandfolien von 16 × 30 cm **zuschneiden** und mit etwas Vanillepulver **bestreuen**.

Mit einer Spritztüte alle 5 cm feine 14 cm lange Streifen aus vorkristallisierter Opalys-Kuvertüre **setzen** und mit einer Schokoladenfolie **bedecken**.

Leicht **andrücken** und dann vor der vollständigen Kristallisation die Verzierung um ein Nudelholz **wickeln**. 12 Stunden **kristallisieren lassen**.

FERTIGSTELLEN

Drei Löcher in die Unterseite der Éclairs **machen** und die Éclairs mit Vanillecreme, die mit dem Schneebesen leicht geschlagen wurde, **garnieren**.

Die Glasur bei etwa 25 °C in der Mikrowelle **schmelzen** und die Éclairs **glasieren**.

Abschließend einen Schokoladendekor auf jedes Éclair **geben**.

  @norohyvanille
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung
außerhalb der privaten Nutzung verboten.

Bildnachweis:
Studio des fleurs