

Éclair rosado



Éclair rosado

UNA RECETA ORIGINAL DE *la École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 10 éclairs

El día de antes:

Ganache montada IVOIRE 35 %
con agua de rosas

El mismo día:

Pasta choux
Cremoso
INSPIRATION FRAMBUESA
Glaseado eskimo
INSPIRATION FRAMBUESA

Utensilios necesarios:

Kit tarta ring oblong SILIKOMART
(2 cm altura x 14,5 cm largo)

GANACHE MONTADA IVOIRE 35 % CON AGUA DE ROSAS

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de reposo: 12 horas

113 g Nata líquida entera
25 g Miel de acacia
½ Vaina de vainilla
NOROHY
153 g Chocolate IVOIRE 35 %
290 g Nata líquida entera fría
5 g Extracto de rosa

Calentar los 113 g de nata líquida con la miel y los granos de vainilla. Verter en tres veces sobre el chocolate **IVOIRE 35 %** fundido sin dejar de remover con la lengua pastelera. Añadir de golpe los 290 g de nata líquida fría con los 5 g de extracto de rosa y batir con una batidora de brazo para perfeccionar la emulsión. Reservar en la nevera, filmar a piel y dejar cristalizar idealmente durante una noche.

PASTA CHOUX

Tiempo de preparación: 40 minutos

80 g Agua
80 g Leche entera
2 g Azúcar
2 g Sal fina
2 g Vainilla en polvo*
75 g Mantequilla sin sal
90 g Harina T55
140 g Huevos

Hervir la leche, el agua, la mantequilla, el azúcar y la sal. Fuera del fuego, añadir la harina y la vainilla en polvo* tamizadas. De nuevo sobre el fuego, desecar la masa con la espátula. Parar cuando la masa de despegue de las paredes de la cacerola. Con la ayuda de un robot con la pala, acabar de desecar la masa y templarla. Batir los huevos y añadirlos uno a uno a la masa sin dejar de mezclar. Parar la mezcla para obtener una textura que fluya y brillante (textura de aligot). Con una manga con boquilla n.º 13, escudillar 30 g de masa de choux en los moldes engrasados y provistos de papel de horno (tira de 2 cm de altura y 14 cm de largo). Cubrirlo todo con una hoja de papel de horno y colocar encima una placa para que los éclairs no se hinchen demasiado y se mantengan regulares durante la cocción. Hornear a 180 °C en horno ventilado durante 35 minutos. Retirar la placa y hornear durante otros 5 minutos a 170 °C en horno ventilado.

**La vainilla en polvo se obtiene a partir de vainas raspadas, secadas en el horno durante 2 horas a 80 °C y después trituradas.*

Éclair rosado

(continuación)

GLASEADO ESKIMO INSPIRATION FRAMBUESA

Tiempo de preparación: 10 minutos

400 g **INSPIRATION
FRAMBUESA**
40 g Aceite de pepitas
de uva

Derretir la cobertura **INSPIRATION FRAMBUESA** a 45 °C y añadir el aceite de pepitas de uva. Mezclar bien y reservar.
Utilizar el glaseado a 35 °C sobre un producto congelado.

CREMOSO INSPIRATION FRAMBUESA

Tiempo de preparación: 10 minutos

200 g Pulpa de frambuesa
10 g Miel de acacia
6 g Gelatina en polvo
30 g Agua de hidratación
260 g **INSPIRATION
FRAMBUESA**
400 g Nata líquida entera

Calentar la pulpa de frambuesa con la glucosa hasta alcanzar 80 °C.
Añadir la gelatina hidratada previamente con el agua.
Verte la preparación poco a poco sobre el **INSPIRATION FRAMBUESA** derretido sin dejar de remover con una lengua pastelera.
Añadir la nata líquida fría y batir con una batidora de brazo.
Reservar.

MONTAJE

Tiempo de preparación: 2 horas

Frambuesas frescas y/o pétalos de rosa

Cortar los éclairs por la mitad, a lo largo.

Colocar las bases en los moldes forrados con un rhodoid y verter 60 g de cremoso **INSPIRATION FRAMBUESA**. Congelar durante 15 minutos.

Colocar la parte superior del éclair y congelar de nuevo durante 30 minutos.

Glasear los éclairs con el glaseado eskimo **INSPIRATION FRAMBUESA** y volver a meter en el congelador durante 30 minutos.

Montar la ganache **IVOIRE 35 %** con agua de rosas hasta obtener una textura ligera que se pueda manejar con la manga.

Con una manga con boquilla acanalada de 10 mm, escudillar finamente por encima de los éclairs, la ganache **IVOIRE 35 %** con el agua de rosa.

Decorar con frambuesas frescas y/o pétalos de rosa.