

Eclere cu cremă de vanilie și ciocolată – Îmi plouă în gură numai când mă uit la ele – Eclere pas cu pas



Așadar, avem o altă rețetă triumfătoare de eclere homemade, cu ingrediente la îndemână, detaliată pas cu pas, astfel încât să poți recrea cu succes această delicată chiar la tine acasă.

Eclere cu cremă de vanilie și ciocolată



Eclere cu cremă de vanilie și glazură de ciocolată – cine ar fi bănuț că voi reuși să prepar așa ceva? Vă prezint aici o **rețetă de eclere**, explicată **pas cu pas**, incredibil de savuroase, cu o **cremă de vanilie excepțională** și un **ganache de ciocolată** extraordinar.

Ingrediente aluat pentru choux:

- 4 ouă, circa 200 gr
- 140 gr făină de grâu
- 100 ml lapte
- 100 ml apă

- 1 lingură de zahăr 10-12 gr
- 1-2 gr sare
- 100 gr unt

Ingrediente crema de vanilie:

- 1 linguriță extract de vanilie, sau esență, sau 3-4 pliculețe de zahăr vanilat, sau o păstaie de vanilie
- 6 gălbenușuri de ou
- 150 gr zahăr
- 20 gr amidon
- 200 gr unt

Ingrediente ganache de ciocolată:

- 230 ml lapte
- 100 gr ciocolată neagră
- 100 ml smântână lichidă
- 1 linguriță ulei fl. soarelui

Pentru aluatul choux:

1. Pune într-un vas 100 ml de lapte, 100 ml de apă, o lingură de zahăr (aproximativ 10-12 grame), un vârf de sare (cât prinzi cu 3 degete), și 100 grame de unt la temperatura camerei.
2. Încălzește pe foc moderat până untul se topește și amestecul începe să fiarbă.

3. La primul clocot, dă vasul de pe foc și adaugă 140 grame de făină toată odată, amestecând bine până când aluatul se omogenizează și nu mai prezintă cocoloașe.
4. Repune vasul pe foc minim și amestecă aluatul continuu, fără să atingi fundul vasului, până se formează o crustă pe fundul vasului. Acest pas ajută la eliminarea excesului de umezeală pentru a preveni crăparea choux-urilor în timpul coacerii.
5. Transferă aluatul într-un bol mai mare pentru a-l lăsa

să se tempereze.



6. Începe să încorporezi treptat cele 4 ouă în aluat, amestecând bine după fiecare ou adăugat, până obții un aluat fin și omogenizat.
 7. Pune aluatul într-un poș de patiserie echipat cu un dui cu zimți.
 8. Formează choux-urile pe o foaie de silicon, lăsând spațiu între ele.
- 16
9. Cu degetul înmuiat în apă, aplatizează vârfurile choux-urilor.
 10. Coace choux-urile în cuptorul preîncălzit la 175 de grade Celsius, fără ventilație, folosind căldura de sus și de jos, fără să deschizi ușa, până devin maronii.



Pentru Crema de Vanilie:

1. Taie o păstaie de vanilie în două și extrage-i semințele.
2. Într-un vas, amestecă 6 gălbenușuri de ou cu 150 g de zahăr, semințele de vanilie și 20 g de amidon de porumb până obții o pastă omogenă.
3. Adaugă 230 ml de lapte și amestecă puțin pentru a topi zahărul.



4. Pornește focul mic și amestecă continuu până când crema se îngroașă și coagulează.
5. Odată gata, oprește focul și continuă să amesteci până când crema devine omogenă și fără cocoloașe.
6. Pune crema deoparte și acoper-o cu folie alimentară pentru a preveni formarea pojghiței. Lasă crema să se răcească la temperatura camerei. Ulterior, adaugă cubulețele de unt în mai multe tranșe, mixând până încorporezi tot.



Pentru Ganache de Ciocolată:

1. Pune la fiert 100 ml de apă.
2. Pe bain-marie, topește 100 g de ciocolată neagră împreună cu 100 ml de smântână lichidă pentru frișcă, amestecând până se omogenizează.



Finalizarea:

1. După coacere, lasă choux-urile să se răcească și fă-le câte trei găuri pentru a lăsa umezeala să scape.
2. Uple choux-urile cu crema de vanilie răcită.



3. Decorează cu ganache-ul de ciocolată preparat anterior.