

ČOKOLÁDOVÝ ÉCLAIR

Odpalované těsto

155 g plnotučné mléko
155 g voda
18 g cukr krupice
4 g sůl
125 g máslo
155 g hladká mouka
19 g kakao
312 g vejce



Mléko, vodu, cukr, máslo nakrájené na malé kostičky a sůl přivedeme k varu. Odstavíme z plamene, najednou vsypeme mouku a kakao, důkladně zapracujeme a vrátíme zpět na plamen.

Těsto odpalujeme po dobu minimálně 3 minut.

Odpálené těsto necháme v robotu s protínací metlou (či ručním mixérem) míchat do doby, než z těsta přestane vycházet pára. Poté za stálého míchání postupně přidáváme vejíčka. Výsledkem je hladké těsto.

Z takto připraveného těsta nastříkáme pomocí sáčku a řezané trubičky na air mat podložku tvar éclairs.

Pečeme v troubě předehřáté na 175 stupňů po dobu 45 minut.

Čokoládové crèmeux

375 g Tatra smetana ke šlehání
375 g mléko
150 g žloutky
75 g cukr krupice
375 g Pastry čokoláda premium hořká 72%

Smetanu společně s mlékem a polovinou cukru zahřejeme. Následně teplou tekutinu nalijeme ke žloutkům, smíchaným se zbývajícím cukrem, vše spojíme, vrátíme do hrnce a zahříváme na 83 stupňů.

Takto připravený crème anglaise přes síto přelijeme přes rozpuštěnou čokoládu. Promícháme ponorným mixérem a ihned plníme připravené éclairs.

Šlehaná ganache z mléčné čokolády a kávy

250 g Tatra smetana ke šlehání (1)
25 g invertní cukr
25 g glukóza
12 g instantní káva

220 g mléčná čokoláda 41%

375 g Tatra smetana ke šlehání (2)

Smetanu, invertní cukr, instantní kávu a glukózu přivedeme k varu.

Vroucí tekutinu přelijeme přes čokoládu a vytvoříme emulzi ponorným mixérem.

Přidáme smetanu (2) a opět promícháme ponorným mixérem.

Uložíme minimálně na 12 hodin do lednice, poté vyšleháme.

Dokončení

Pastry cara crakine

Lískové ořechy

Pastry křupinky tmavé

Lískové ořechy rozkrájíme na poloviny.

Kompletace

Do vrchní části éclairs vyřízneme otvor, který naplníme čokoládovým crèmeux a cara crakine.

Čokoládovou ganache vyšleháme a pomocí špičky BF313 ji ozdobně nastříkáme na naplněné éclairs.

Dekorujeme tmavými křupinkami a polovinami lískových oříšků.