Alessandro Borghese Kitchen Sound: eclairs al cioccolato. VIDEO

borghese-6-4d46e8b5

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

Ospite: Luigi Biasetto

ECLAIRS AL CIOCCOLATO

COSTO: alto
TEMPO: alto

DIFFICOLTÀ: alta

Ingredienti:
Per la crema al cioccolato:
200g Latte
50g Zucchero
1 Uovo
160g Copertura fondente 60%
125g Panna
Per pasta bignè:
100g Acqua
100g Latte
150g Burro
125g Farina
6 Uova
q.b. Sale
q.b. Zucchero
Per la glassa:
125g Panna
50g Miele d’acacia
125g Copertura fondente 60%

Preparazione:
Per crema al cioccolato:
in una pentola portare a bollore 200 g di latte . Nel frattempo montare leggermente con la frusta 1 uovo con 50 g di zucchero e versare il latte bollente frustando energicamente. Riportare sul fuoco e cuocere fin quando risulterà una crema inglese, cioè una crema cremosa ma non “frittatosa”. Aggiungere 160 g di copertura fondente 60% e mescolando accuratamente sciogliere completamente la copertura. Per terminare aggiungere 125 g di panna, mescolare e preservare in frigorifero fino al momento della farcitura.
Per pasta bignè (pate a choux):
in una pentola versare 100 g di acqua, 100 g di latte, un pizzico di sale, un pizzico di zucchero. Aggiungere 150 g di burro e portare a bollore. Aggiungere 125 g di farina per pasticceria e dopo aver mescolato la farina riportarlo sul fuoco e mescolare con un cucchiaio di legno ininterrottamente per asciugare l’impasto, finché si stacca bene dalle pareti.

Trasferire questa pastella in una terrina, allargarla un pochino per far sì che raffreddi più in fretta e appena sarà tiepida con l'aiuto di una frusta aggiungere una alla volta 6 uova, ponendo molta attenzione ad incorporare completamente ogni uovo prima di aggiungere il successivo. Dovrà risultare un impasto molto liscio e cremoso, qualora risultasse troppo duro, sarà necessario aggiungere ancora quanto basta d'uovo, ma questo è un passaggio molto delicato, perché un impasto molto morbido diventerà impossibile da dosare con la poche.
Preparare una teglia imburrata ed infarinata e formare con l'aiuto di una tasca da pasticceria con bocchetta liscia nr 12 delle grosse noci a distanza regolare, considerando che quintuplicheranno di volume durante la cottura.
Sbattere un uovo con un po' di sale e con un pennello dorare tutta la superficie dei bignè, facendo molta attenzione a non mettere troppo uovo.
Preriscaldare il forno a 210°C e cuocere gli eclairs per circa 20-22 minuti, comunque finché risultino colorati e un po' asciutti. Lasciar raffreddare per alcuni minuti, capovolgere gli eclairs e stringerli l'uno vicino all'altro per agevolare la farcitura.
Con una bocchetta liscia nr 5 fare tre buchi a distanza regolare sull'eclair per permettere di farcire da sotto.
Con una tasca da pasticceria, bocchetta liscia nr 8, farcire gli eclairs con la crema ormai fredda.
Lasciarli raffreddare in congelatore per circa 1 ora.
Nel frattempo preparare la glassa.
Per la glassa:
portare a bollore 125 g di panna, aggiungere 50 g di miele d'acacia e 125 g di copertura fondente 60%. Omogeneizzare con un mixer e glassare gli eclairs immergendoli uno alla volta fino a metà dell'altezza.
Decoro:
disporre i lamponi su tutta la lunghezza dell'eclair.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno