Iginio Massari The Sweetman, Irene si mette alla prova con gli Eclair

massari-9-09f9eceb

ÉCLAIR

Ingredienti

Pasta choux
140 g di farina bianca debole
125 g di latte intero
125 g d'acqua
110 g di burro
8 g di zucchero
2,5 g di sale
225 g di uova intere
Crema ganache al cioccolato fondente
100 g di panna
100 g di cioccolato fondente
Decorazioni
Panna montata alla vaniglia
Lamponi
Meringhe
Menta fresca
Pistacchi
Foglia d'oro

Preparazione

Pasta choux

In un tegame portare a ebollizione il latte intero con acqua e burro. Aggiungere zucchero e sale e quando il burro sarà sciolto versare la farina. Mescolare lentamente durante tutta la cottura finché l'impasto avrà superato i 90°C ovvero quando la pasta schiarisce. Versare il composto in una planetaria munita di scudo (o foglia). Incorporare le uova un po' alla volta per farle assorbire gradualmente e lavorare finché la massa sarà diventata liscia e omogenea. Trasferire l'impasto in un sac à poche munito di beccuccio dentellato nº 12 e modellare in una teglia antiaderente, o con carta da cottura, una serie di strisce di 10 cm di lunghezza. Cuocere a 200°C in forno statico per circa 5 minuti, quindi portare la temperatura a 180°C e cuocere per altri 30 minuti a "valvola aperta".
Crema ganache al cioccolato fondente
Portare a ebollizione la panna e versarla sul cioccolato fondente a una temperatura di almeno 92°C, mescolando in continuazione. Mixare la crema per un minuto ad alta velocità. Mettere a stabilizzare in frigorifero prima di impiegarla per la farcitura.

Composizione
Sfornare i bastoncini e preparare due sac à poche ripieni rispettivamente di ganache al cioccolato e panna montata. Per farcire, tagliare a metà gli éclair in lunghezza, a circa due terzi dalla base e aprire leggermente il centro per fare spazio alla farcita di ganache, lamponi, panna montata e pistacchi. Per finire con un tocco elegante, applicare pezzettini di menta fresca e foglia d'oro.

***Iginio Massari The Sweetman* è in onda tutti i giorni su Sky Uno.**