



Eclere cu cafea

Pași: 8

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

Pentru aluat

125 ml	apă	125 ml	lapte
4 g	sare	4 g	zahăr (opțional)
115 g	unt 82%	140 g	făină
5-6	ouă		

Pentru crema patiseră

500 ml	lapte	120 g	zahăr
1 plic	vanilie	100 g	gălbenuș
20 g	amidon din porumb	20 g	făină
60 g	unt	2 pliculețe	cafea solubilă

Pentru ganache de ciocolată

200 g	ciocolată neagră	200 g	smântână pentru frișcă
-------	------------------	-------	------------------------

Mod de preparare

Dacă ești în căutarea unui desert rafinat cu care să-ți etalezi abilitățile de bucătar în fața celor dragi, eclerul cu cafea creat de Chef Mihaela Ruxanda este alegerea ideală. Această rețetă cu cafea implică tehnici precise - de la aluatul opărit până la crema patiseră și ganache-ul de ciocolată neagră. Procesul necesită răbdare, dar rezultatul final merită fiecare efort: un ecler cu cafea delicios, cu o textură perfectă și arome intense de cafea și ciocolată.

Lasă-te cucerit de provocarea acestui desert și răsfăță-ți familia cu un eclair cu cafea pe care nu-l vor uita prea curând!

1. Se pregătește mai întâi aluatul. Apa, laptele, sarea și zahărul se amestecă împreună cu untul tăiat cubulețe și se încălzește pe foc mic până se topește untul. Când s-a topit, se mărește focul și se așteaptă să fiarbă. Se ia oala de pe foc și se adaugă făina proaspăt cernută, toată deodată. Se amestecă până se încorporează toată făina și se revine cu aluatul pe foc mic timp de aproximativ 2 minute.
2. Se pune aluatul într-un bol și se lasă să ajungă la temperatura de 40°C. Se poate testa cu degetul dacă s-a răcit. Se adaugă treptat ouăle omogenizate (cu spatula sau cu paleta de la mixer, la viteză mică).
3. Când compoziția este omogenă, lucioasă și își ține structura, se transferă în poș și se poșează eclere lungi de 12-14 cm cu un dui zimțat de 14-16 mm. Se coc eclerele la 150-155°C pentru aproximativ 40-50 minute, în funcție de mărimea lor.
4. Pentru crema patiseră, se încălzește laptele împreună cu 60 g de zahăr, vanilia și cafeaua solubilă.
5. Se amestecă gălbenușul cu zahărul, amidonul și făina. Se pune o cantitate mică de lapte și se temperează cu amestecul de gălbenuș. Se pune vasul înapoi pe foc și se mai fierbe 2-3 minute.
6. Se ia de pe foc, se adaugă untul și se încorporează treptat. Se pune crema la rece și se pregătește un ganache de ciocolată.
7. Pentru ganache, se încălzește smântâna pentru frișcă până la punctul de fierbere și se toarnă peste ciocolata mărunțită. Se omogenizează ușor cu o paletă și apoi se lasă la temperatura camerei.
8. Se găuresc cojile de eclair cu coada unei lingurițe sau cu un vârf de cuțit. Se scoate crema din frigider, se amestecă puțin, se pune într-un poș și se umplu eclerele. La final, se dă capacul prin ganache-ul de ciocolată.

Bucură-te de o experiență culinară completă! Descoperă promoțiile noastre la ingredientele necesare pentru a găti o rețetă ca un adevărat Chef!

Autor: Pastry Chef Mihaela Ruxanda

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie