Шоколадные эклеры (1 июня 2016)

Все-таки все, что с шоколадом безумно вкусно. А уж *шоколадные эклеры* будут всем по душе.



Тесто использовала как в этом посте. Крем идет шоколадный заварной. Если застынет немного в холодильнике, то будет легче отсаживать. Я немного поторопилась, так что было сложновато отсаживать - подтекал. В эклерах хорошо застывает, эклеры не сильно размокают.

В качестве глазури использовала остатки зеркальной глазури. Сильно ее не топите, нужно, чтобы она была густой, тогда подтекать не будет. Я в этот раз сильнее растопила - в итоге по бокам были шоколадные капли.



Шоколадный заварной крем:

60 г желтков (3 шт)

35 г сахара

20 г кукурузного крахмала

300 г молока

35 г сахара

120 г шоколада 70%

60 г сливочного масла

Смешать венчиком желтки, сахар и кукурузный крахмал. Молоко с сахаром довести до кипения, вылить в желтковую смесь, хорошо размешать. Вернуть на огонь, довести до кипения, проварить 1-2 минуты (избавляемся от крахмального привкуса). Вылить горячий заварной крем на шоколад, пробить блендером. При 40С добавить сливочное масло.

Убрать в холодильник для застывания. Начинить готовые *эклеры*.

Шоколадная зеркальная глазурь:

25 г воды

112 г сливок

158 г сахара

52 г какао-порошка

8 г желатина

Желатин замочить в холодной воде.

Воду, сливки, сахар довести до кипения. Вылить на какао-порошок, добавить желатин, пробить блендером. Охладить ночь в холодильнике. Растопить и использовать при 25-28С (для тортов температура 35С).

Обмакнуть в *глазурь эклеры*.

Приятного чаепития!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·
https://t.me/tsoikaeast

