Éclair de chocolate

Tempo de preparo
60 minutos

Rendimento
35 unidades

Sobre a Receita

A Éclair de Chocolate é uma sobremesa clássica da confeitaria francesa, conhecida por sua massa leve e crocante, recheada com um creme confeiteiro de chocolate rico e coberta com uma camada de chocolate ao leite. Cada éclair oferece uma combinação perfeita de texturas e sabores, proporcionando uma experiência indulgente e sofisticada.

A éclair, que significa "relâmpago" em francês, recebeu esse nome devido à rapidez com que é consumida. Originária da França no século XIX, a éclair foi criada pelo famoso chef Marie-Antoine Carême. Tradicionalmente, é recheada com creme de confeiteiro e coberta com fondant. No Brasil, a versão com recheio de chocolate é especialmente popular, adaptando-se ao gosto local e se tornando um item indispensável nas confeitarias.

Versatilidade: Pode ser servida em diversas ocasiões, desde eventos formais até reuniões informais, aumentando seu potencial de vendas.

Rendimento: Com um rendimento de 35 unidades por receita, é uma opção eficiente para produção em larga escala.

Tempo de Preparo: Relativamente rápido, com apenas 1 hora de preparo, permitindo uma alta rotatividade na produção.

Ingredientes

MASSA

1. Leite - 0,125Kg
2. Água - 0,125Kg
3. Margarina - 0,11Kg
4. Sal - 0,005Kg
5. Açúcar - 0,005Kg
6. Farinha de Trigo Suprema Especial para Confeitaria - 0,15Kg
7. Ovos - 0,225Kg

RECHEIO

1. Creme Confeiteiro Ricca - 0,5Kg
2. Leite Integral - 1,25Kg
3. Chocolate meio amargo picado - 0,3Kg
4. Chocolate ao leite para cobertura - a gosto

Modo de Preparo

1. Leve ao fogo a água com a Margarina, o sal e o açúcar até levantar fervura.
2. Retire a panela do fogo e misture com a Farinha de Trigo Suprema Especial para Confeitaria, até homogeneizar. Bata em batedeira até esfriar (use batedor tipo Leque).
3. Acrescente os ovos aos poucos, bata até obter uma massa homogênea.
4. Com o auxílio de uma manga de confeitar e um bico frisado, pingue sobre um tapete de silicone numa assadeira furada com a medida de 10 cm, aproximadamente.
5. Asse (forno de lastro 155°C ou forno turbo 125°C) por aproximadamente 30 minutos.
6. Reserve.

Recheio

1. Leve ao fogo o leite e adicione Pre Mescla Creme Confeiteiro pouco antes da fervura.
2. Cozinhe, mexendo sempre, até dar ponto.
3. Retire do fogo e misture o chocolate picado mexa até dissolver bem o chocolate; cubra com um plástico e mantenha refrigerado.

Montagem

1. Faça 4 furos na parte inferior da éclair.
2. Use uma manga de confeitar e um bico liso para aplicar o recheio; preencha a éclair.
3. Cobrir com chocolate derretido conforme a instrução da embalagem.
4. Cobra a parte superior com chocolate derretido.