
ÉCLAIRS DE CHOCOLATE

Ingredientes [6 pax]

Mousse choc:

4un Ovos

200g Leite

50g Açúcar

250g Natas

Massa choux:

184g Ovos (aprox 4un)

94g Leite

94g Água

94g Manteiga

3g Sal

4g Açúcar

113g Farinha

Crumble:

93g Açúcar mascavado

93g Farinha

93g manteiga

15g Cacau em pó

Pré aquecer o forno a 200°C.

Misturar a farinha com a manteiga à temperatura ambiente e amassar com os dedos até incorporar.

Ferver o leite, água, sal e açúcar.

Juntar a manteiga com a farinha e mexer constantemente até engrossar e começar a desprender do tacho. Aprox 3min

Transferir esta mistura para uma tija e bater com os ganchos a vel média enquanto se adicionam os ovos 1 a 1, esperando que o anterior fique completamente incorporado antes de adicionar o próximo.

Passar a massa para um saco de pasteleiro e dosear pequenas bolas uniformes, cerca de 2cm de diâmetro, num tabuleiro com papel vegetal.

ÉCLAIRS DE CHOCOLATE

Para o crumble misture todos o ingredientes até ficar homogéneo. Colocar entre duas folhas de papel vegetal e com o rolo da massa esticar até ficar com cerca de 1mm de espessura. Colocar no congelador cerca de 1h.

Cortar pequenos círculos ou quadrados e dispor por cima da massa choux prestes a ir ao forno. Coloque no forno a alta temperatura e coza, cerca de 10-15min ou até começar a dourar, aí baixar o forno para os 160º e cozinhar mais 20-25min, até ficarem com uma aparência seca.

Para a mousse, fazer um creme inglês, aquecendo o leite, ovos e açúcar. Juntar o chocolate deixar repousar 2min e envolver até ficar homogéneo. Deixar arrefecer.

Bater as natas e envolver no preparado de chocolate. Transferir para um saco de pasteleiro. Abrir um buraco nos profiteroles (ou eclaires) na parte de baixo e rechear.