

Éclair de chocolate

Tempo de preparo

 60 minutos

Rendimento

 35

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