

ECLAIRS AL CIOCCOLATO CON PISTACCHI

Gli éclairs sono dei classici dolci francesi a base di pasta choux, farciti con una crema golosa e ricoperti di cioccolato fondente.



INGREDIENTI:

- **Per la frolla:**
- **250g** farina
- **70 g** zucchero a velo
- **1** uovo
- **130 g** di burro freddo a tocchetti
-
- **Per la crema frangipane al cioccolato:**
- **100 g** di burro di centrifuga
- **1** uovo grande
- **100 g** di zucchero a velo
- **100 g** di farina di mandorle
- **15 g** di cacao amaro Emilia Zaini
-
- **Per la ganache al cioccolato:**
- **250 g** di cioccolato fondente al 70% Emilia Zaini
- **250 ml** di panna fresca liquida
- **30 g** di Burro
-
- **Per la crema al cioccolato bianco:**
-
- **250 g** Latte intero
- **2** Tuorli
- **250 g** Cioccolato bianco Emilia Zaini
- **15 g** Farina 00
- **50 g** Zucchero
-
- **Per decorare:**
- scaglie di cioccolato fondente tritato



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
75 min



Porzioni
12



1

Preparare la pasta choux:

1. In un pentolino, portare a ebollizione acqua, latte, burro, sale e zucchero.
2. Aggiungere la farina tutta in una volta e mescolare energicamente con un cucchiaino di legno fino a formare una palla di impasto che si stacca dalle pareti.
3. Togliere dal fuoco e lasciar intiepidire per 10 minuti.
4. Aggiungere le uova una alla volta, mescolando bene dopo ogni aggiunta, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.
5. Trasferire l'impasto in una sac à poche con beccuccio liscio e formare degli éclair di circa 10 cm su una teglia foderata con carta da forno.
6. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180°C per 30-35 minuti, finché saranno dorati e asciutti. Lasciar raffreddare completamente.

CONSIGLIO:

Gli éclairs possono essere farciti con ogni tipo di ripieno, sia dolce che salato e preparati una settimana in anticipo;

2

Preparare la crema al cioccolato:

1. Scaldare il latte con la vaniglia in un pentolino.
2. In una ciotola, sbattere i tuorli con lo zucchero, poi aggiungere l'amido di mais e mescolare bene.
3. Versare il latte caldo a filo sul composto di uova, mescolando continuamente.
4. Rimettere tutto nel pentolino e cuocere a fuoco basso, mescolando fino a quando la crema si addensa.
5. Togliere dal fuoco e aggiungere il cioccolato fondente tritato, mescolando fino a completo scioglimento.
6. Coprire con pellicola a contatto e lasciar raffreddare completamente in frigorifero.

3

Farcire gli éclairs:

1. Praticare tre piccoli fori sul fondo di ogni éclair.
2. Trasferire la crema in una sac à poche con beccuccio sottile e riempire gli éclairs attraverso i fori.



4

Preparare la copertura al cioccolato:

1. Sciogliere a bagnomaria 150 g di cioccolato fondente

5

Glassare gli éclairs: Intingere la parte superiore di ogni éclair nella glassa al cioccolato. Spolverare con la granella di pistacchio e lasciar raffreddare su una gratella. Conservare in frigorifero