

# Eclairs de Chocolate y Rosas de Santa Teresa de Lisieux

*En el lecho de muerte de Santa Teresa, anhelaba un éclair de chocolate. Esta receta usa una crema pastelera cremosa que sería fácil de comer para la pronto-ser santa moribunda. Será cubierto con un espeso glaseado de chocolate para saciar su gusto por lo dulce. El éclair estará decorado con pétalos de rosas comestibles debido a su amor por las rosas. Nivel de habilidad: intermedio*

*Fechas sugeridas: 2 de enero (Cumpleaños), 17 de mayo (Canonización), 1º de octubre (Fiesta de Santa Teresa).*

## Notas para la Receta:

- ¡Usando una báscula le ayudara lograr el mejor resultado!
- No sea escaso con la harina de pan; el mayor contenido de gluten le da una estructura más fuerte para su relleno.
- Lea la receta dos veces cuidadosamente y ponga mucha atención. Asegúrese de tener todos los ingredientes y herramientas necesarios. Aquí están algunas sugerencias de herramientas que posiblemente no tendrá: Báscula Digital: [GreaterGoods Digital Food, Kitchen Scale](#), Acoplador: [Large Coupler - Wilton](#), Mangas Pasteleras: [Silicone Pastry Bags](#).
- Tome su tiempo.
- ¡Está bien si se equivoca!

## Ingredientes e Instrucciones para hacer la Masa Choux

### Preparación

- Precalentar el horno a **425° F**
- Forre la bandeja de hornear con papel pergamino
- Dibuje trece líneas de 5 pulgadas de largo espaciándolas 2 pulgadas de distancia
- Voltee el pergamino par que las líneas estén debajo pero aun visibles
- Ponga un acoplador de 1 pulgada o corte un agujero de 1 pulgada en una manga pastelera
- Ponga la manga pastelera en un vaso alto, doblando  $\frac{1}{4}$  -  $\frac{1}{2}$  de la manga sobre el vaso; esto le ayudara mejor llenar la manga con la masa

135 gramos leche entera

135 gramos agua

120 gramos mantequilla sin sal (cortar en cubos de  $\frac{1}{2}$  pulgada) \*helada está bien

$\frac{3}{4}$  cucharadita azúcar

$\frac{1}{4}$  cucharadita sal marina fina

- Llevar a ebullición en una cacerola a fuego alto

155 gramos harina de pan

- Una vez que hierva reduzca el fuego a bajo
- Agregue la harina
- Use una cuchara de madera para batir la mezcla vigorosamente durante dos minutos hasta que se forme una costra en el fondo de la cacerola
- Transfiera a un tazón en una batidora de pie con un accesorio de paleta y bata a velocidad media por un minuto

225 gramos huevos (4-5 huevos) \* ***es importante obtener la cantidad adecuada de huevos en peso; esta parte puede arruinar toda la masa***

- Batir los huevos en un tazón aparte y luego verterlos lentamente en la batidora que está funcionando a velocidad media
- Batir hasta que esté completamente mezclado
- Raspe los lados y al fondo del tazón y vuelva a mezclar por 30 segundos para asegurarse de que todo esté incorporado
- Cuando levante la espátula debe formar una "V" (*vea imagen 1*)
- Llene la manga pastelera con la masa (es mejor solo llenar a mediados o  $\frac{3}{4}$  para que sea más fácil de controlar)
  - o Levante la manga y agítela suavemente para que la masa llegue hasta la punta
  - o Gire la parte de arriba de la manga para sellarla
- Usando las marcas como guía, ponga la masa usando la manga pastelera

#### **¡Puntos para formar los Eclairs!**

- o Para formar los eclairs, ponga su mano dominante en la parte superior de la manga pastelera y la otra mano en la punta.
- o Use su mano dominante para apretar la manga y su otra mano para mantenerla firme.
- o Cuando forme los eclairs, forme con presión uniforme, en un ángulo de 45 grados, y forme aproximadamente  $\frac{1}{4}$  de una pulgada por encima del papel.
- o Deje que caiga suavemente sobre el papel.
- o Cuando alcance la marca de 5 pulgadas, presione la punta hacia abajo y levántela rápidamente.
- o Cuando termine de formar los eclairs, tome una taza de agua, sumerja el dedo en el agua, y use el dedo mojado para suavizar las partes puntiagudas

- Hornee a 425° F por 10 minutos y luego a 375° F por 25 minutos \* ¡No abra el horno! ¡Esto hará que su masa se hunda! (*vea imagen 2*)
- Cuando esté listo, haga dos agujeros abajo de cada éclair con un cuchillo pequeño (*vea imagen 3*)
- Hornee nuevamente a 375° F por 7-10 minutos para que los eclairs queden realmente crujientes

#### **Ingredientes e Instrucciones para hacer el Ganache de Chocolate**

320 gramos chocolate agridulce picado fino \*use un chocolate agridulce que le encanta; chocolate que no sea demasiado dulce, y que pueda usar más de el

- Póngalo en un tazón

320 gramos crema espesa

- Póngalo en una cacerola y calendar a fuego medio
- Espere hasta que la crema forme burbujas
- Retirar del fuego e inmediatamente derrame encima del chocolate
- Golpee suavemente el tazón contra la superficie y déjelo reposar por un minuto
- Con una espátula flexible, revuelva la mezcla de chocolate hasta que sea espesa y brillante

## Ingredientes e Instrucciones para hacer el Mousse de Chocolate

250 gramos ganache de chocolate

- Aparte 250 gramos del ganache en un tazón separado (*vea imagen 4*)

500 gramos crema espesa

2 cucharadas azúcar

2 cucharaditas azúcar

¼ cucharaditas sal marina fina

- Batir estos ingredientes en una batidora de pie hasta que forme picos rígidos (cuando levante el batidor, debería ver un pico de crema al final. El pico debe permanecer rígido cuando voltee el tazón boca abajo)
- Agregue un tercio de la crema batida al ganache y usando una espátula flexible, mezcle hasta que se incorpore la mayoría de la crema (*vea imagen 5*)
- Agregue otro tercio y esta vez use el método de doblar la crema; suavemente mezcle desde el lado hacia la parte de abajo central y luego levante doblando la mezcla en la parte de arriba
  - o Haga esto hasta que no queden rayas blancas de crema
- Agregue el último tercio de crema usando el método de doblar
  - o Haga esto hasta que no queden rayas blancas de crema (*vea imagen 6*)

## Ensamblar: Primera Parte

- Con un cuchillo de sierra corte los eclairs a lo largo
  - o Asegúrese de mantener las tapas junto al éclair correcto
- Sumerja suavemente las tapas en ganache, deje que el ganache gotee, y limpie cualquier exceso contra el borde del tazón (*vea imágenes 7 y 8*)
- Póngalo junto a la mitad de abajo correcto
- Repita hasta que lo haya hecho todo
- Prepare una manga pastelera con una punta de 1 pulgada o una punta de estrella de su elección

## Ensamblar: Segunda Parte

- Ponga el mousse en una manga pastelera
  - o Levante la manga y agítela suavemente para que el mousse llegue hasta la punta
  - o Gire la parte de arriba de la manga para sellarla
- Ponga el mousse en los eclairs (*vea imagen 9*)
  - o Para poner el mousse, ponga su mano dominante en la parte superior de la manga pastelera y la otra mano en la punta
  - o Use su mano dominante para apretar la manga y su otra mano para mantenerla firme
- Decora con pétalos de rosa comestibles (para Santa Teresa de Lisieux). Se pueden comprar aquí: [Red Rose Petals - Pure, edible & organic](#) (*vea imagen 10*)
- Ponga las tapas y las partes de abajo en el refrigerador por 15-20 minutos para fortalecer el ganache y el mousse (puede limpiar mientras espera)
- Cuando estén fríos, puede ensamblar (*vea imagen 11*)





