

Éclair un po diversi

circa 40 pezzi



medio

Fino a 40 Min.



1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Un sac à poche con beccuccio a stella (Ø 11 mm) e un sac à poche con beccuccio lungo e circolare.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Ingredienti:

Placca:

Pasta:

2.5 dl d'acqua
1 pizzico di sale
50 g di burro
200 g di farina
5 uova
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

Ripieno:

1 pacchetto di Crema Pasticciera Dr. Oetker (2 buste)
5 dl d'acqua
3 dl di panna
1 c. da tè di caffè istantaneo
1 c. da tavola d'acqua
15 g di Salsa Dessert Caramello Dr. Oetker
250 g di lamponi
circa 50 g di zucchero a velo
1 busta di Glassa bianca Dr. Oetker
1 busta di Glassa chiara Dr. Oetker
1 busta di Glassa scura Dr. Oetker
1 c. da tavola di nocciole tritate e tostate
Dr. Oetker Streudekor Salted Caramel
di pistacchi tritati
di lamponi

2 Pasta:

Per l'impasto portare a ebollizione l'acqua con il burro e il sale in un pentolino. Togliere dal fuoco e aggiungere la farina tutta insieme (a cascata). Mescolare fino a ottenere un impasto di consistenza uniforme. Riscaldare continuando a mescolare, finché sul fondo del pentolino non si forma una pellicola. Versare subito l'impasto bollente in una terrina per farlo raffreddare rapidamente. Aggiungere un uovo alla volta e lavorare con il frullatore (impastatore). Sbattere l'ultimo uovo e aggiungere finché l'impasto non assume un aspetto lucido e rimane attaccato alla spatola, formando delle punte allungate. Tracciare sulla lunghezza della carta da forno delle linee distanti 10 cm l'una dall'altra (servono da sagoma per la lunghezza degli éclair). Girare la carta. Versare l'impasto in un sac à poche con beccuccio a stella (11 cm) e creare fra le linee ca. 40 éclair dello spessore di un dito.

Cuocere sul ripiano centrale del forno per ca. 30 minuti. Per i primi 15 minuti non aprire il forno per evitare che i dolcetti si sgonfino.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 30 Minuti

3 Ripieno:

Per il ripieno, mescolare con il frullatore per 1-2 minuti la crema pasticcera con l'acqua, montare la panna ben ferma e unirla alla crema. Suddividere il composto in quattro parti. Mescolare il caffè in polvere e l'acqua e unirli alla prima parte. Aggiungere alla seconda la Salsa Dessert Caramello. Frullare qualche lampone e unirli alla terza parte. Con il beccuccio a punta praticare un foro su ciascun éclair. Versare le creme nel sac à poche con beccuccio lungo e farcire gli éclair.

Far sciogliere le glasse seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Ricoprire con la glassa bianca gli éclair con ripieno alla vaniglia. Cospargere coi pistacchi prima che la copertura si indurisca. Ricoprire con striscioline di glassa scura gli éclair al caffè e cospargerli con le nocciole. Decorare gli éclair al caramello con la glassa chiara e guarnire con le decorazioni da cospargere Salted Caramel. Per gli éclair al lampone frullare 2-4 lamponi e mescolarli con lo zucchero a velo, ricoprire gli éclair e decorare con lamponi freschi. Infine cospargere di zucchero a velo.