

Brandteig - Pâte à choux - Bsp. Eclair

Zutaten für 8-10 Eclair:


Verhältnis: Flüssigkeit / Mehl

je mehr Flüssigkeit, desto stärker verlaufen die Konturen


4 / 1	ca. 3,5 / 1	ca. 3 / 1
140 ml Milch/Wasser	150 ml Milch/Wasser	100 ml Milch/Wasser
60 g Butter	60 g Butter	50 g Butter
Salz	Salz	Salz
4 Eier (M)	3 Eier (M)	3 Eier (M)
100 g Mehl		

Zubereitung:


- Milch, Wasser, Butter und Salz aufkochen.
- Mehl sieben und auf einmal in die kochende Flüssigkeit geben.
Mit einem Kochlöffel einrühren.



Flott arbeiten - das Mehl soll die Flüssigkeit sofort binden.
- Masse rühren und „abbrennen“ bis sich ein glatter Teig gebildet hat.



Die Stärke verkleistert, der Teig wird elastisch.
- Vom Herd nehmen und in eine Schüssel geben.
Etwas auskühlen lassen (bis ca. 60 °C).
- Die Eier nacheinander einzeln zugeben und in den Teig einarbeiten.



Die Eier werden von der Stärke gebunden.

Der Teig soll glatt und glänzend sein und weich vom Kochlöffel fallen.

Fertigstellung:

- Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Teig mit einem Spritzbeutel (große Lochtülle) auf ein Backblech dressieren (etwa 10 x 3 cm).
- Eclairs mit verdünntem (wenig Wasser) Eigelb bestreichen.
- Im heißen Backofen, je nach Größe etwa 30 bis 35 Minuten backen.
Etwa 20 Minuten bei Ober-/Unterhitze backen.
Dann mit Hilfe eines Kochlöffels die Backofentür einen Spalt offen halten.
Eclairs weitere 10 bis 15 Minuten bei 180 °C (Heißluft) trocken und bräunen.
Gebäck vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Schokoladen-Eclair

Zutaten für 10-12 Eclairs

Canache/Glasur:

75 g **dunkle Kuvertüre**
50 ml Sahne

Konditorcreme

mit Schokolade:

150 g **dunkle Kuvertüre**
300 ml Milch
75 ml Sahne
20 g Stärke
40 g Zucker
3 Eigelbe

Kuvertüre - meist in Blöcken angeboten. Kuvertüre enthält mehr Kakaobutter (40 %) als Schokolade.

Dunkle Kuvertüre - die dunkle Farbe weist auf einen hohen Anteil an reinem Kakao hin, der Geschmack ist angenehm bitter. Hochwertige Bitterkuvertüre enthält etwa 50 bis 60 % Kakao.

Vollmilch-Kuvertüre nur etwa 36 %.

Zubereitung Ganache/Glasur:

1. Kuvertüre möglichst fein zerkleinern.
2. Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und die zerkleinerte Kuvertüre zugeben.
Mischung kurz ruhen lassen.
Von der Mitte aus rühren bis ein Emulsionskern (Verbindung) entsteht.
Weiter rühren bis eine glatte Masse entstanden ist.

Zubereitung Creme:

1. Kuvertüre möglichst fein zerkleinern.
2. Eigelbe, 100 ml Milch und Stärke gut verrühren.
3. Sahne, 200 ml Milch und Zucker aufkochen.
4. Eigelb-Stärke-Mischung nach und nach in die kochende Flüssigkeit einrühren.
5. Unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Creme eindickt.
6. Zerkleinerte Kuvertüre zur heißen Creme geben.
Rühren bis die Masse glatt ist und glänzt.
7. Creme in eine Schüssel umfüllen.
Direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

Fertigstellung:

1. Die ausgekühlten Eclairs umdrehen und in den Boden (rechte und linke Seiten) mit einer spitzen Sterntülle zwei Öffnung (etwa 1/2 cm Ø) einstechen.
Oder seitlich eine Öffnung einschneiden.
2. Creme mit einem Spritzbeutel (kleine Lochtülle) durch die Öffnungen in die Eclair einfüllen.
3. Jedes Eclair längs/mittig mit einem breiten Streifen Ganache überziehen. Gekühlt anziehen lassen.