

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Eclairs

LUOGO: [Europa](#) / [Francia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ACQUA 250 ml

BURRO 100 gr

FARINA 00 200 gr

UOVA potrebbero servirne fino a 5 - 4

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO 1 pizzico

TUORLO D'UOVO per spennellare -

Gli eclairs non sono altro che dei bignè allungati, la base è sempre quella della pasta choux e la tecnica di preparazione, una volta imparata, la potrete replicare per qualsiasi forma desideriate, compresa questa degli éclairs.

La farcitura, così come per i bignè, potrà essere sia salata che dolce visto che costituiscono una base neutra. Non vi resta che inventarvi o preparare il vostro ripieno preferito.

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare gli eclairs: riunite in un pentolino l'acqua ed il burro tagliato a pezzi, insaporite con un pizzico di sale e di zucchero.

Accendete il fuoco e lasciate che il burro si sciolga nell'acqua giungendo a bollire, abbiate cura di mescolare.



2 Quando la miscela di acqua e burro giunge a bollore aggiungete la farina, sempre a fuoco acceso, tutta in una volta e mescolate velocemente affinché si formi subito una pasta omogenea.

Lasciate sul fuoco e fate cuocere per 2-3 minuti, quindi spegnete il fuoco e lasciate intiepidire. Per far freddare velocemente il composto, trasferitelo in una ciotola fredda.



3 Trasferite, a questo punto, l'impasto nell'impastatrice dotata di gancio a foglia e aggiungete un uovo per volta, aggiungendo il successivo solo quando il precedente è stato ben assorbito.

Aggiungete il quinto uovo solo se l'impasto risultasse particolarmente sodo. La densità della pastella dovrà assomigliare a quella di una crema pasticciera piuttosto soda.



- 4 Trasferite il composto in una sac à poche dotata di bocchetta tonda e liscia (o a stella, a vostro piacere) piuttosto grande e formate gli éclairs su di una placca leggermente unta con del burro.





- 5** Spennellate gli éclairs con il tuorlo d'uovo leggermente sbattuto ed infornate a 200°C per circa 20 minuti lasciando lo sportello leggermente aperto inserendo un cucchiaio nell'apertura del forno.

Controllate sempre la cottura perchè potrebbero volerci qualche minuto in più o in meno a seconda del vostro forno, il risultato dovrà essere comunque un éclair ben dorato.



