



CATEGORIA

Confeitaria

ÉCLAIR

INGREDIENTES

Grupo Massa

Ingrediente	KG
Água	0.160
Manteiga Sem Sal	0.070
Sal	0.003
Açúcar	0.006
Leite em Pó	0.015
Farinha de Trigo	0.090
Ovos	0.160

Peso total: 0.504

Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Bakels Instant Cream	0.300
Água	0.500

Peso total: 0.800

Grupo Cobertura

Ingrediente	KG
Ganache sabor Chocolate Meio Amargo Bakels	-
Ganache sabor Chocolate Branco Bakels	-

Peso total: 0.000

MÉTODO

Em uma panela ferver a água junto com a manteiga, o sal e o açúcar. Assim que ferver misturar o leite em pó e ferver novamente.

Retirar do fogo e acrescentar a farinha mexendo sem parar até que tudo se misture.

Voltar a panela para o fogo e cozinhar a massa em fogo alto até que ela vire uma massa homogênea (aprox. 3 minutos).

Com batedor tipo raquete, bater a massa na batedeira por 2 minutos. Acrescentar os ovos um a um, esperando o primeiro se misturar à massa antes de adicionar o próximo.

Quando a massa estiver completamente homogênea, colocar em Piping Bag Bakels com bico perlê e fazer linhas de aproximadamente 10cm com a massa.

Assar por 10 minutos a 180°C, reduzir para 170°C e assar por mais 15 a 20 minutos (até ficarem douradas). Reservar.

Para o recheio, bater o Bakels Instant Cream com a água em velocidade rápida até atingir ponto de bico duro. Colocar em Piping Bag Bakels com bico pitanga.

Cortar a éclair ao meio e rechear com o Bakels Instant Cream. Mergulhar a metade de cima em ganache derretida e colocar sobre o recheio. Decorar como preferir.