

Chocolade éclairs / Chocolate eclairs



De boodschappen

100 ml melk
100 ml water
100 gram boter
100 gram patentbloem
4 vrije uitloop bio-eieren
1 theelepel vanille extract

de vulling

300 ml koude slagroom
3 eetlepels fijne suiker

de chocolade ganache

85 ml koude slagroom
80 gram pure chocolade, fijn gehakt
25 gram boter

Zo maak je chocolade éclairs

Doe melk en water in een steelpan, breng aan de kook en smelt de boter erin.
Neem van het vuur, voeg in een keer de bloem toe en roer het mengsel stevig glad.
Zet het deeg terug op het vuur en blijf stevig roeren.
Het deeg is klaar als het van de wand van de pan loslaat.

Schep het deeg over in een kom en doe de vanille erbij, roer het er stevig door.
Blijf roeren tot het deeg handwarm is (10 min) en klop er dan 1 voor 1 de eieren door.
Het deeg ziet er glad en glanzend uit, het valt nu in een lange lint van de lepel.

Zet een grote ronde tip op een spuitzak en schep het afgekoelde deeg er in.
Spuit 10 ongeveer even lange strepen deeg op het bakpapier, op de bakplaat.

Verwarm de oven voor tot 200°C

Schuif de bakplaat middenin de oven en bak de éclairs +/- 20 minuten gaar.
Doe de oven deur tijdens het bakken niet open, dan zakken de eclairs in!
Laat ze helemaal afkoelen, klop intussen de slagroom stijf en laat het in de ijskast opstijven.
Knip aan de onderkant een klein gaatje in de éclairs en spuit ze vol met slagroom.
Zet de gevulde éclairs in de ijskast.

Zo maak je de chocolade ganache

Breng de slagroom tegen de kook en neem het van het vuur.
Roer eerst de chocolade erdoor en als het gesmolten is de boter.
Laat de ganache wat afkoelen en doop dan de bovenkant van de éclairs er in.
Laat de ganache helemaal drogen.

Chocolade éclairs / Chocolate eclairs



Shopping list

100 ml milk
100 ml water
100g unsalted butter
100g plain flour
4 free-range organic eggs
1 teaspoon vanilla extract

the filling

300 ml cold whipping cream
3 tablespoons caster sugar

the chocolate ganache

85 ml cold double cream
80g dark chocolate, finely chopped
25g butter

How to make chocolate eclairs

Place milk and water in a saucepan, bring to a boil and melt the butter in it. | Remove the pan from the heat, add the flour all at once and stir the mixture vigorously until smooth. Return the dough to the heat and continue to stir vigorously. The dough is ready when it comes from the wall of the pan.

Transfer the dough to a bowl and add the vanilla, stirring firmly again. Keep stirring until the dough is lukewarm (10 minutes) and then beat in the eggs one at a time. Now the dough will look smooth and shiny, it will fall off the spoon in a long ribbon.

Place a large round tip on a piping bag and spoon the cooled dough into it. Pipe 10 equally long stripes of dough on the baking paper, on the baking tray.

Preheat the oven to 200°C

Place the baking tray in the middle of the oven and bake the éclairs for +/- 20 minutes. Do not open the oven door while baking or the eclairs will collapse!

Let them cool completely, meanwhile whip the cream until stiff and let it set in the refrigerator. Cut a small hole in the bottom of the eclairs and pipe them full with whipped cream. Place the filled eclairs in the refrigerator.

How to make the ganache

Bring the cream to a boil and take it off the heat. Stir in the chocolate first, followed by the butter, once it has melted. Let the ganache cool slightly and then dip the tops of the éclairs in it. Let the ganache set completely.