



Textura crujiente después del horneado.

CONSEJO
 Para acabar, añadir sobre los *éclairs* rellenos la crema de praliné en zigzag y el *topping* de pistachos.

ÉCLAIRS CON CREMOSO DE PRALINÉ DE PISTACHO

Para 50 porciones aprox.

INGREDIENTES

- 600 g harina floja
- 950 g huevo
- 500 g leche
- 500 g agua
- 15 g sal
- 50 g azúcar
- 400 g Optima Choux Pastry o 400 g de mantequilla

PARA EL CREMOSO DE PRALINÉ

- 100 g leche entera
- 350 g nata líquida 35% MG
- 5 g gelatina
- 700 g praliné de pistacho 42%

Optima Choux Pastry mejora el **sabor** y **se integra bien** en el amasado.

PASO A PASO

1. Llevar a ebullición Optima Choux Pastry con el agua, la leche, la sal y el azúcar.
2. Retirar del fuego, añadir la harina y mezclar con una espátula.
3. Devolver la mezcla al fuego y cocer a fuego lento durante 2-3 minutos.
4. Verter la masa en el recipiente de la batidora. Con el accesorio pala y a velocidad lenta, mezclar e incorporar los huevos, uno a uno, para que se integren lentamente.
5. Precalentar el horno a 200 °C. Sobre una bandeja con papel de horno, escudillar 11 porciones de unos 12 cm de largo con una manga y una boquilla lisa del núm. 11.
6. Cocer con tiro abierto durante 30-40 min, hasta que queden dorados y bien cocidos.
7. Para preparar el cremoso de praliné de pistacho, calentar la leche y añadir la gelatina previamente hidratada. Verter parte de la mezcla sobre el praliné y emulsionar con el batidor plano en la batidora-amasadora.
8. Estabilizar la emulsión incorporando progresivamente la nata fría, hasta conseguir una textura elástica y brillante. Pasar por la batidora para mejorar la emulsión. El cremoso se puede usar inmediatamente o dejar cristalizar en la nevera para emplearlo luego con una manga pastelera o una boquilla.
9. Con una manga y una boquilla lisa del núm. 6, rellenar los *éclairs* por la parte inferior. Con otra manga y una boquilla aplastada, decorarlos con el cremoso de pistacho.



-65% GRASAS SATURADAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

| | OPTIMA CHOUX PASTRY | RECETA ESTÁNDAR |
|-------------------------|---------------------|---------------------|
| Valor energético | 1.323 kJ / 316 kcal | 1.236 kJ / 295 kcal |
| Grasas | 17,2 g | 14,8 g |
| de las cuales saturadas | 2,9 g | 8,3 g |
| Hidratos de carbono | 33,8 g | 33,9 g |
| de los cuales azúcares | 19,3 g | 19,4 g |
| Proteínas | 6,6 g | 6,6 g |
| Sal | 0,6 g | 0,6 g |