



Alma's Academy
Masa de
Choux
y Éclairs

Masa de Choux y Éclairs

Ingredientes:

Masa Choux

- 250 gr. de agua
- 100 gr. de mantequilla
- 5 gr. de sal
- 5 gr. de azúcar
- 150 gr. de harina
- 4 huevos



Dificultad



Masa de Choux y Éclairs

Precalentamos el horno a 220°.

Hervimos el agua con la mantequilla, la sal y el azúcar.

Fuera del fuego agregamos la harina y secamos sobre el fuego. Incorporamos los huevos de uno en uno.

Es muy conveniente seguir las instrucciones del video detalladamente para lograr la textura adecuada.

Con una manga pastelera hacemos las formas sobre la bandeja de horno.

Metemos al horno y bajamos la temperatura a 180°.

Para rellenar: Ganache de chocolate, crema pastelera, nata, crema de yemas con sabor café...

Para decorar: Fondant líquido, glasa real, chocolate fundido...

Para preparar un glaseado de chocolate puedes fundir al baño maría 100g de chocolate negro, 3 cucharadas de mantequilla

y una de glucosa... ¡¡tachán!! El glaseado más delicioso del mundo!

Masa de Choux y Éclairs

Fondant Líquido

Ingredientes :

- 500g. de azúcar
- 200 ml de agua
- 100 gr. de glucosa
- Zumo de 1/2 limón

Mezclar todos los ingredientes y calentar hasta 115°C.

Verter sobre una encimera tipo mármol.

Trabajar con una espátula hasta obtener una masa.

Se conserva en un recipiente hermético.

Para utilizar, calentar un poco al baño maría.