Atelier de Cocina

ÉCLAIRS DE MANGO-PASIÓN CON BROWNIE Y COBERTURA FERRERO

INGREDIENTES: para 14 éclairs de Mango-Pasión

Brownie sin nueces:
225 g chocolate negro troceado
185 g mantequilla sin sal
3 huevos M enteros
75 g azúcar
38 g harina floja

Cremoso Mango-Fruta Pasión:
263 g puré de mango
158 g puré de fruta de la Pasión
3 huevos M enteros
6 yemas de huevo
210 g azúcar granulado
6 g gelatina
200 g mantequilla sin sal, a temperatura ambiente

Ganache montada de Chocolate con leche:
165 ml nata con 35% de grasa
142 g chocolate negro
330 ml nata con 35% de grasa, muy fría

Cobertura Ferrero Rocher:
375 g chocolate con leche
60 ml aceite de semillas de uva (o aceite vegetal neutro, muy suave)
100 g almendra granulada tostada

ELABORACIÓN:

Ganache montada de Chocolate con leche:

Fundir el chocolate negro, a 45º C. Lo podemos derretir al baño María, o en el microondas, en posición de "descongelado", y en intervalos cortos de unos 30 segundos, removiendo frecuentemente. Reservar.

Por otra parte, en una pequeña cacerola, llevar a ebullición los 165 ml de nata. Retirar del fuego, y verter gradualmente la nata caliente sobre el chocolate derretido. Hacerlo en dos o tres veces, primero añadir un tercio de la nata, y mezclar con unas varillas. Añadir otro tercio, y volver a mezclar. Incorporar el resto de nata, y mezclar muy bien con la varillas, hasta que se incorpore.

Seguidamente añadir los 330 ml de nata, que debe estar muy fría. Mezclar unos minutos hasta que la crema esté suave. Tapar con papel film, de manera que el plástico esté en contacto directo con la superficie de la crema. Reservar en cámara de 3 a 4 horas.

Brownie sin nueces:

Precalentar el horno a 160º C

En un recipiente apto para microondas, derretir la mantequilla a unos 50º C. Rápidamente, mientras la mantequilla está todavía muy caliente, agregar el chocolate negro troceado. Dejar que el chocolate se asiente en la mantequilla caliente, durante un par de minutos. Después mezclar suavemente con unas varillas, hasta que el chocolate se funda por completo.

Por otro lado, en un bol grande, batir los huevos con el azúcar durante un par de minutos, hasta que blanqueen. Añadir esta preparación, sobre la mezcla de chocolate, y mezclar muy bien, hasta incorporar completamente. La mezcla tomará poco a

poco una textura más espesa, similar a una ganache. A continuación, tamizar la harina sobre la mezcla, e incorporar delicadamente, y con movimientos envolventes, hasta que se integre totalmente.

Disponer de una bandeja para horno. Engrasar con spray antiadherente, o untar con mantequilla, y espolvorear un poco de harina, o con papel de horno. Repartir la masa de Brownie en la bandeja, de manera que nos quede uniforme, es decir, el mismo grosor. Hornear unos 14-15 minutos a 160º C. Retirar del horno, y dejar enfriar ligeramente el brownie, dentro de la bandeja.

Una vez frio, cortar unas porciones de brownie de 12 cm de largo y 2 de ancho. Colocar sobre una bandeja con un papel de horno, y guardar en el congelador unos 30 minutos.

Cremoso Mango-Fruta Pasión:

Hidratar la gelatina en agua muy fría, hasta que se ablande, escurrir el exceso de agua, y reservar.

En un bol, batir los tres huevos enteros, con las 6 yemas, y el azúcar, durante 2 minutos.

Por otro lado, en un cazo a fuego suave, calentar los dos purés juntos, a unos 40-45ºC. Verter entonces el puré caliente, sobre la mezcla de huevos, y remover para atemperar. Transferir todo el contenido al mismo cazo, y cocinar a fuego suave hasta los 82º C / 180º F removiendo frecuentemente. Apagar el fuego, y añadir la gelatina, remover hasta disolver totalmente.

Pasar el contenido a un bol, y añadir la mantequilla cortada en dados, y a temperatura ambiente. Procesar un par de minutos, con una batidora de mano (túrmix), hasta que tengamos una crema homogénea y suave. Introducir el cremoso en una manga pastelera, y cortar un poco la punta. Rellenar, con el cremoso casi hasta el borde, dejar un espacio sin llenar, de $\frac{1}{2}$ cm

aproximadamente. Seguidamente, colocar encima, las porciones de Brownie que hemos cortado. Presionando ligeramente hacia dentro. Congelar hasta que estén listos para usar.

Cobertura Ferrero Rocher:

Derretir el chocolate a unos 45º C. Incorporar entonces el aceite de semillas de uva o girasol y mezclar muy bien. Añadir por último la almendra granulada tostada, y mezclar de nuevo, para que se reparta bien las almendras por el chocolate. Dejar enfriar la cobertura de chocolate crocante, hasta los 35º C.

MONTAJE:

Con la ayuda de dos palillos largos, pinchar los Éclairs congelados, y sumergir en la cobertura crocante, y colocar sobre una rejilla, para que escurran el exceso de chocolate. Pasar a unos cartones individuales de pastelería, y reservar unos minutos en el frigorífico, para que la cobertura se asiente.

Mientras tanto sacar la Ganache del frigorífico, y batir unos segundos, hasta que esté cremosa, y con la consistencia suficiente como para decorar con manga pastelera. Usar una manga y una boquilla rizada. Decorar los Éclair con la ganache. Guardar de nuevo en el frigorífico, hasta que los Éclairs de Mango-Pasión se descongelen totalmente, antes de consumir.