Eclairs mit salzigem Butter-Karamell

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Daniela Rest

Zutaten:
Für den Brandteig

170 ml Milch
70gr. Butter
2 gr. Salz (grob gesagt eine Messerspitze)
3 Eier

(Bei Benutzung der Cooking Chef Gourmet einfach auf Brandteig gehen als Hilfe Anleitung vom Blog, z.B. hier)

Für das gesalzene Butter Karamell

50gr. Glucose
50 gr. Fondant
40 gr. leicht gesalzene Butter ,
60 ml Sahne
50 gr. Zucker
Eine Messerspitze Vanille – Extrakt

Für die Patisserie Creme

370ml Milch
25 gr. Butter (ungesalzen)
3 Eigelb
80gr.Zucker
25 gr.Maisstärke
20gr. Weizenmehl Typ 405 (all purpose)

Dekoration: essbares Goldpuder

Zum Ausbringen der Brandteigmasse , eine “grosse” Sterntülle (min 16.mm),

Spritzbeutel

Zum Befallen der Eclairs eine Fülltülle (4mm, Edelstahl)

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Umluft aufheizen
Backblech mit Backpapier auslegen

Für die Eclairs : (Brandteig – Programm nutzen falls Cokkimg Chef Gourmet vorhanden Anleitung Rezept vom Blog)

1. In einer Pfanne oder Topf oder Kessel der Cooking Chef , die Milch, die Butter , Salz und Zucker erhitzen bis die Butter komplett geschmolzen ist (Rühren nicht vergessen).

2. Von der Platte nehmen oder Hitze ausstellen , die Zutaten mit Flexrührer oder Holzlöffel mischen bis eine gleichmässige Paste entsteht die sich um den Löffel wickelt.

3. Den Teig (in Topf, Pfanne oder Kessel) wieder auf die Herdplatte (wahlweise den Chef wieder heiss werden lassen Rühren bis sich ein Klumpen bildet bzw. der Teig von der einen Seite des Topfes wegkommt.

4. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und 5 Min abkühlen lassen

5. Die verquirlten Eier nach und nach unterrühren (ein

bisschen Ei zurücklassen) eventuell später nachgeben.

6. Teig Test : Ein bisschen Teig auf einen Löffel nehmen , dann heruntertropfen lassen
Wenn er “ V” förmig vom Löffel fällt ist er “ fertig”
Wenn nicht- ein bisschen mehr Ei dazu geben und Test wiederholen.

7. Sterntülle und Spritzsack zusammen bringen – Teig einfüllen , Stränge mit ca. 10-cm Länge ausbringen . Abstand beachten.

35 min backen (kleiner Tipp – wenn man eine feuerfeste Schale mit Wasser unten in den Ofen stellt geht der Teig schöner auf)
Vorsichtig alle 2 Minuten den Backofen ein Stückchen öffnen um den Dampf abzulassen.

Für die Patisserie -Creme

1.Die Butter und die Milch unter Rühren erhitzen dann abkühlen lassen
2. Eigelb und Zucker cremig aufschlagen bis es eine dickliche Masse wird
3.Die Maisstärke und das Mehl hinzugeben , weiter mischen
4. ein drittel der heissen Butter- Milch Mischung dazu geben
5. die komplette Mischung in den Topf zurückgeben und den Rest der Flüssigkeit dazugeben , auf geringer Hitze erwärmen , weiter rühren bis die Masse sich verdickt und fester wird.
1 Minute aufkochen, dann sofort von der Wärmequelle nehmen.

Mit einem Spatel in eine Schüssel umfüllen.

Für die Karamell Patisserie Creme

Die heisse Pastisserie Creme und die Karamell Sauce zusammenbringen, unterrühren und für 1 Stunde kühlen.

Für die Karamell Glasur

Mit Silikonpinsel auf die Oberfläche des Eclairs aufbringen.

Karamell Patisserie Creme in Spritzbeutel einfüllen und mit der Füll- Tülle vorsichtig von unten in das Eclair einbringen.

Nach Wunsch über die Glasur Goldpuder streuen.