



# Ecler cu vanilie, cu cafea și cu ciocolată

Dificultate ușoară

Timp de preparare 30 min

Timp total 1h 15 min

Dimensiune de servire 15 bucăți

## Ingrediente

*Fondantul alb (se va face cu 2-3 zile înainte)*

- 300 g zahăr extrafin
- 100 g apă

*Aluatul de varză*

- 150 g apă
- 80 g unt
- 1 linguriță sare
- 15 g zahăr extrafin
- 120 g făină
- 3 ouă

*Cremă*

- 500 g lapte
- 1 păstaie de vanilie, secționată în lung
- 40 g făină
- 4 ouă
- 80 g zahăr extrafin
- 1 lingură cafea solubilă
- 1 lingură cacao pudră
- colorant alimentar

## Pregătire

*Fondantul alb (se va face cu 2-3 zile înainte)*

1. Puneți în bol zahărul și apa și fierbeți 25 min./Varoma/viteza 2, fără paharul de măsurare.
2. Lăsați să scadă temperatura la 70°C (vezi recomandarea). **Montați fluturile de amestecare** și bateți 2 min./viteza 4, apoi 2 min./viteza 2. Transferați fondantul pe suprafața de lucru și frământați-l până obțineți o pastă albă și omogenă. Lăsați fondantul să se odihnească timp de 2-3 zile.

*Aluatul de varză*

1. Preîncălziți cuptorul la 180°C. Tapetați o tavă cu hârtie de copt și dați-o deoparte.
2. Puneți în bol apa, untul, sarea și zahărul, aduceți la fierbere 5 min./100°C/viteza 1.
3. Adăugați făina și mixați 1 min. 30 sec./viteza 3. Deschideți bolul și lăsați-l deschis câteva minute, pentru a permite compoziției să se răcorească.
4. Amestecați 1 min. 30 sec./viteza 5, adăugând ouăle pe rând, la interval de 15 secunde, prin orificiul din capac, pe cuțitul în rotație.
5. Transferați compoziția într-un poș cu dui și trasați bastonașe de aluat de 10-12 cm lungime în tava tapetată cu hârtie de copt, lăsând între ele spații de câțiva centimetri.
6. Coaceți 25-30 minute la 180°C, în cuptorul fără ventilație. E foarte important să nu deschideți cuptorul în timpul coacerii, pentru ca aluatul să nu se lase. La terminarea coacerii, scoateți tava din cuptor și lăsați eclerurile să se răcească.

*Cremă*

1. Puneți în bol laptele și păstaia de vanilie și reglați 5 min./80°C/viteza 2. Lăsați la infuzat 10 minute.
2. Adăugați făina, ouăle și zahărul și fierbeți 7 min./90°C/viteza 4, apoi mixați 5 sec./viteza 9.
3. Transferați  $\frac{2}{3}$  din crema obținută într-un recipient. Adăugați cafeaua solubilă în restul de  $\frac{1}{3}$  din cremă din bol și amestecați 10 sec./viteza 4. Puneți crema de cafea într-un poș cu dui. Tăiați partea superioară a eclerurilor la  $\frac{1}{3}$  din înălțime și umpleți baza cu crema de cafea. Spălați bolul de mixare.
4. Puneți înapoi în bol  $\frac{1}{3}$  din crema de vanilie și repetați operația anterioară, adăugând cacao.
5. Umpleți restul de ecleruri cu crema de vanilie rămasă.
6. Puneți în bol fondantul alb tăiat bucăți și adăugați apă în cantitate de 10% din greutatea fondantului. Încălziți 3 min./37°C/viteza lingură. Adăugați un colorant alimentar la alegere (cafea, cacao, vanilie...) și amestecați 2 min./viteza lingură. Transferați într-un recipient și înmuați capacul eclerurilor în fondant. Lăsați să se întărească complet înainte de a servi.

## Elemente utile

cuptor, hârtie de copt, poș, poș cu dui, tavă de copt

## Sugestii & Sfaturi

- **Fondantul de patiserie** este un preparat pe bază de apă și zahăr sau, uneori, de glucoză, folosit drept glazură pentru prăjituri. Un sirop de zahăr se fierbe până la 114°C - 116°C, apoi se răcește la 75°C și se frământă pentru a obține o masă omogenă. În timpul acestei operații, devine alb. Se lasă la maturat câteva zile înainte de a fi utilizat.  
Se poate folosi ca atare (de exemplu pentru mille-feuille) sau cu adaos de colorant alimentar ori arome, pentru glazura eclerurilor etc...  
Fondantul se folosește încălzit la maximum 35°C. Dacă se usucă, adăugați puțin sirop cald de zahăr.
- În etapa 2, este important să aveți grijă ca temperatura să scadă până la 70°C, dar nu mai jos de atât. Dacă temperatura scade prea mult, fondantul se va întări prea repede. Dacă fondantul vi se pare prea tare pentru a fi amestecat, înainte de a-l mixa adăugați 1-2 linguri de apă pentru a-l înmuia. Dacă vă mai rămâne fondant după ce ați preparat rețeta, puteți să-l păstrați și, înainte de a-l încălzi, mai adăugați puțină apă.
- Pentru o cremă mai ușoară, adăugați 1 sau 2 albușuri bătute.