

## Эклеры

**Эклёр** (от фр. *éclair* «молния, вспышка») — французский десерт в виде продолговатого пирожка из заварного теста с кремом.

Франция уже давно славится многими своими десертами. Первые места занимают, конечно же, круассаны и макаруны, а закрывает тройку лидеров ЭКЛЕР история которого уходит еще в 18 век. Его автором является знаменитый французский повар Мари Антуан Карем. В 19 веке этот десерт набрал невероятную популярность, его подавали в каждом кафе, а 1884 году рецепт эклеров впервые был напечатан в книге.

В наше время мало кто знает историю возникновения эклера, но все знают его превосходный вкус. Уникальность этого пирожного состоит в тесте, таком воздушном и легком. Для начинки в оригинальном рецепте используется заварной крем, а сверху обязательно поливается шоколадом или глазурью. Но кроме классического варианта пирожного есть и разновидности, это всем известные профитролы, которые имеют небольшую округленную форму, именно из них делают всемирно известный крокенбуш — башню из профитролей. Этой башней французы украшают свои банкеты и праздничные столы.

### Урок. Эклеры

#### ИНВЕНТАРЬ

1. Большая чаша для замеса теста и взбивания крема
2. Миксер (для взбивания теста для эклеров лучше использовать венчики для теста (спираль))
3. Лопатка силиконовая
4. Кастрюлька/сотейник с толстым дном
5. Кондитерский мешок
6. Кондитерская насадка закрытая звезда с диаметром между зубчиками 1-1,5 см
7. Силиконизированный пергамент (его еще называют пергамент с антипригарным покрытием) или тефлоновый коврик

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

##### ЭКЛЕРЫ

- 160 г молока
- 160 г воды
- 140 г сливочного масла
- 200 г муки
- 4-7 яиц категории С0
- щепотка соли
- 8 г сахара

##### ЗАВАРНОЙ КРЕМ

- 400 г молока
- 2 яйца категории С0 (или 4 желтка)
- 2 полные ст. л. муки (высший сорт)
- 100 г сахара
- 90 г сливочного масла

#### Приготовление

##### Тесто:

1. Молоко, воду, масло, сахар, соль доводим до кипения в ковшике
2. Отправляем туда муку и завариваем тесто, постоянно помешивая. Нужно чтобы ушла максимально вся влага.
3. Получившийся комок перекладываем в чашу, вводим постепенно заранее перемешанные в чаше яйца и перемешиваем миксером, если есть, то насадкой для теста
4. Отсаживаем эклеры, и выпекаем минут 40-45 при 180°C.

##### Крем

1. Ставим молоко в сотейник на плиту и доводим до кипения
2. В чаше смешиваем миксером яйца + сахар+ муку
3. Заливаем половину горячего молоко в яичную смесь и перемешиваем миксером
4. Выливаем яичную смесь обратно в сотейник и постоянно помешивая увариваем до загустения. (крем НЕ нужно кипятить!)
5. Вводим сливочное масло в горячий крем и добавляем ванильный экстракт, перемешиваем миксером на низких оборотах и накрываем пленкой в контакт и убираем в холодильник до полного остывания

##### Сборка и декор:

1. Разрезаем и начиняем эклеры
2. Декорируем. Можно просто присыпать сахарной пудрой. Или залить растопленным шоколадом или глазурью, также можно сделать узоры из кремчиз или взбитых сливок. Украсить можно ягодами, присыпкой, печеньем, шоколадом, тут множество вариантов

