

CHOCOLADE ECLAIRS

Houd je van chocolade en room? Dan zit je met deze chocolade eclairs gebakken. Heb je het maken van (chocolade)soesjes inmiddels onder de knie? Deze Franse patisserie-klassieker is de 2.0 versie!

Ingrediënten

Tip: zet alle ingrediënten klaar – afgewogen, gesneden en bereid – voordat je begint.

Voor het soezendeeg

- 50 gram ongezouten boter, in blokjes gesneden
- 150 ml water
- 60 gram bloem
- 2 eieren, losgeklopt
- 1 tl basterdsuiker

Voor de vulling

- 300 ml slagroom

Voor de chocolade ganache

- 300 ml slagroom

Benodigdheden

- Kenwood keukenmachine Chef Titanium XL
- Zeef
- Bakpapier
- Spuitzak

Stappenplan

- 01.** Verwarm de oven voor op 200°C. Zet een middelgrote pan met het water op laag vuur en voeg de boter toe. Roer af en toe met een houten lepel terwijl de boter smelt.
- 02.** Zeef ondertussen de bloem op het bakpapier. Als de boter is gesmolten, zet je het vuur hoger en breng je het aan de kook. Zodra het kookt, haal je de pan van het vuur en voeg je de bloem bij het geheel. Klop het op totdat er glad deeg ontstaat en dit loskomt van de zijkant van de pan. Dit duurt maar een paar seconde!
- 03.** Het deeg mag nu in de kom van je keukenmachine. Voeg een beetje van het losgeklopte ei bij het deeg en zet de K-klopper aan. Blijf beetje bij beetje het ei toevoegen, totdat er een dik, maar glad soezendeeg ontstaat.
- 04.** Bekleed de bakplaat met bakpapier. Schep vervolgens het soezendeeg in de spuitzak en knip het uiteinde eraf. Zorg dat het gat ongeveer een centimeter is.
- 05.** Maak de eclairs ongeveer tien centimeter lang en zorg dat er voldoende ruimte tussen de volgende zit. Bak ze tien minuten op 200°C en verhoog de oven vervolgens naar 220°C, waarna je ze nog eens vijftien minuten bakt.
- 06.** Zijn de eclairs mooi goudbruin dan mag je ze half opensnijden zodat de stoom eruit kan. Plaats ze op een rooster om af te koelen.
- 07.** Voor het maken van de vulling gebruik je de slagroom. Klop de slagroom in de keukenmachine tot een dikke massa. Vervolgens snijd je elke éclair in twee lange stukken en spuit je de slagroom ertussen.
- 08.** Om de eclairs helemaal af te maken, heb je alleen nog de ganache nodig. Doe de slagroom en de gebroken chocolade in een hittebestendige kom en hang deze in een pan boven kokend water. Roer voorzichtig door en haal de kom uit de pan als de chocolade is gesmolten. Laat het een beetje opstijven.
- 09.** En als laatste: doop de eclairs in de ganache.

Et voilà! Jouw eclairs zijn klaar om gegeten te worden.



Bereidingstijd
60 minuten



Wachttijd
4 uur



Hoeveelheid
12 personen



Moeilijkheidsgraad
moeilijk