

# Éclair De Banana

2422

## Ingredientes

### Creme de Banana

1.7kg Creme Confeiteiro Receita Principal (Receita 2362)

1kg Recheio Banana Com Canela Recheio Banana Com Canela

### Preparo

250ml Água

600g Ovos

270g Óleo

40g Cacau Em Pó

400g Bomba F Bomba F

### Montagem e Acabamento

300g Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier

100g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier



## Modo de Fazer

### CREME DE BANANA

01. Colocar o Cremulzin e o Zeelandia Recheio Banana com Canela em um recipiente e misturar até homogeneizar.

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Bomba, o cacau em pó e o óleo na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar uma pasta. Utilizar batedor tipo raquete.

02. Adicionar os ovos e a água aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar.

03. Bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 8 minutos ou até a massa alisar.

04. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico frisado, pingar a massa com aproximadamente 12 cm de comprimento em assadeiras lisas previamente untadas.

05. Fornear a 190°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro.

06. Reservar.

### MONTAGEM E ACABAMENTO

01. Cortar as éclairs reservadas ao meio sem que separe as metades.

02. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar aproximadamente 80 g do creme de banana reservado.

03. Aquecer o Chocolatier Chocomilk e o Chocolatier ChocoNut separadamente em banho maria ou micro-ondas até a consistência desejada.

04. Passar a parte superior de cada éclair no Chocolatier Chocomilk.

05. Com o auxílio de um saco de confeitar, fazer riscos com o Chocolatier ChocoNut sobre as éclairs.

06. Decorar com rodela de banana à gosto.

## Dicas

- Outro forneamento:
- \* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 25 minutos.

## Rendimento / Quebra

32 Unidades de 120 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Saco De Confeitar

---

Colher

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Recipiente

---

Bico Liso

---

Microondas

---

Bico Frisado

---

Faca De Serra

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 40g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	125	6
Carboidratos (g)	17	6
Açúcares totais (g)	12	
Aç adicionados (g)	10	20
Proteínas (g)	1.7	3
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	54	2
Gorduras totais (g)	5.3	8
Gorduras saturadas (g)	1.3	7
Gorduras trans (g)	0	0