

Éclair De Banana

2422

Ingredientes

Preparo

250ml	Água
600g	Ovos
270g	Óleo
40g	Cacau Em Pó
400g	Bomba F Bomba F



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

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

05. Com o auxílio de um saco de confeitar, fazer riscos com o Choclatier 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