

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 Zealandia Recheio Banana com Canela em um recipiente e misturar até homogeneizar.

PREPARO

01. Colocar o Zealandia 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 éclair 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 éclair.
06. Decorar com rodelas de banana à gosto.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 25 minutos.

Rendimento / Quebra

32 Unidades de 120 g

Validade Sugerida

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)	11	
Aç Adicionados (g)	10	20
Proteínas (g)	1.8	4
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	54	2
Gorduras Totais (g)	5.3	8
Gorduras Saturadas (g)	1.4	7
Gorduras Trans (g)	0	0