Palitos de Jacob (Eclairs)

Rinde de 10 a 12

Masa: (Pâte choux)
1 taza de agua
1 taza de harina para todo uso
1/2 cucharadita de sal
1/2 taza de mantequilla sin sal
4 huevos a temperatura ambiente

Relleno de crema:
2 1/4 tazas de leche
1/4 taza de maicena
1/4 taza de azúcar granulada
4 yemas de huevo
1 cucharadita de pasta de vainilla
Pizca de sal

Ganache:
4 onzas de chips de chocolate semidulce
1/4 taza de crema espesa

Preparación
Para hacer la crema:

1) Agregue todos los ingredientes de las natillas en una cacerola grande y, con el fuego apagado, mezcle todos para combinar y que la maicena quede bien disuelto.

2) Coloca tu natilla a fuego medio y cocínala, revolviendo todo el tiempo hasta que la natilla espese. Después que espese, cocine 2 minutos adicionales. Cuele a través de un colador fino en un tazón, cubra la crema pastelera con una envoltura de plástico (asegúrese de que la envoltura de plástico esté tocando la crema pastelera) y póngala en el refrigerador hasta que enfríe por completo.

Para hacer la masa:

3) Precaliente el horno a 425°F.

4) Cubra 2 bandejas para hornear con papel de cocinar y reserve.

5) Ponga el agua, la mantequilla y la sal en una cacerola mediana y deje hervir a fuego medio bajo. Retírelo del fuego. Agregue la harina de una vez y revuelva bien con una cuchara de madera hasta que la harina esté completamente mezclada.

6) Vuelva a encender el fuego a fuego medio y cocine, revolviendo constantemente durante 2 minutos. Va a tener la

consistencia de papas majadas.

7) Eche la masa en el tazón de la mezcladora y con el batidor plano.. bata la mezcla por unos minutos, para que se refresque un poco antes de agregar los huevos. Luego agregas los huevos, mientras mezclas, uno a uno, hasta que los cuatro huevos estén bien incorporados.

8) Llene una manga pastelera que haya sido equipada con una punta redonda o de estrella grande con un poco de masa (tendrá que hacer esto dos o tres veces si no tiene una manga grande) y coloque troncos de 6 pulgadas a unos pocos centímetros de

distancia en las bandejas para hornear preparadas.

9) Si tiene una botella de spray.. le echas un poco de agua sobre cada palito.. puede usar una brocha de cocinar tambien. Llevelos al horno precalentado y hornéelos durante 10 minutos, reduzca la temperatura a 350° y continúe horneándolos durante 20 a 25 minutos adicionales o hasta que estén ligeramente dorados. Tan pronto como salgan del horno, use una palito de los de hacer pinchos mediano y haga un pequeño orificio en el extremo de cada lado para que escape el vapor, deje enfriar por completo.

Para hacer el Ganache:

10) Caliente la nata en una sartén pequeña a fuego medio hasta que esté justo por debajo del punto de ebullición. (no lo dejes hervir)

11) Vierta la crema caliente sobre las chispas de chocolate y deje reposar durante 1 minuto y luego bata hasta que el chocolate se derrita.

12) Cuando esté listo para ensamblar, con una manga pastelera equipada con una punta redonda de tamaño mediano, llene cada caparazón y sumerja la parte superior en el chocolate derretido o vierta el chocolate encima.

13) Deje que se asienten un poco antes de servir.

NOTAS: Esta masa tambien se usa parar hacer Profiterole ..

Wilton y Ateco venden la punta #230 para rellenar postres como donas y recetas como esta.