



# ECLAIR LIMONE - PERA E CIOCCOLATO BIANCO

chef Livello intermedio  
MONOPORZIONE MODERNA

## BISCUIT

### INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova

LEVOSUCROL

### PREPARAZIONE

500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti con la frusta a media-alta velocità.  
600g Stendere uno strato sottile di biscuit su tappeti di silicone o carta da forno e cuocere a 210°C circa per 6-7 minuti con valvola chiusa.  
60 g Abbattere il prodotto appena uscito dal forno per avere un rollè più morbido nel tempo.

## GEL ALLA PERA

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA

LILLY NEUTRO

acqua

### PREPARAZIONE

400g Scaldate al microonde l'acqua .  
60 g Sciogliere il LILLY NEUTRO nell'acqua con l'aiuto di una frusta e unirlo  
60g poi al FRUTTIDOR PERA frullato.  
Colare in stampi di silicone a forma di cilindro e abbattere.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna 35% m.g.

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua

### PREPARAZIONE

550g Sciogliere il cioccolato a microonde a 45 gradi , aggiungere la prima parte di panna intiepidita in microonde e creare una ganache .  
300g Semi-montare la panna con il LILLY NEUTRO e l'acqua .  
700g Quando la ganache è a circa 38°C gradi aggiungere la panna «stabilizzata» e miscelare senza smontare il composto .  
70g

## MOUSSE AL LIMONE

---

### INGREDIENTI

panna 35% m.g.

acqua

### LILY NEUTRO

PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

### PREPARAZIONE

1000g Mettere i primi 3 ingredienti in planetaria e portare ad una struttura semimontata .

200g Aggiungere per ultima la pastry limone e miscelare delicatamente.

200g Colare negli stampi di silicone (PX3204) ed abbattere.

50g

## GLASSA PINGUINO BIANCA

---

### INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE WHITE

BURRO DI CACAO

granella di mandorle grezze

### PREPARAZIONE

500g Sciogliere i primi 2 ingredienti al microonde, inserire successivamente

25g la granella di mandorle.

100g

## Composizione finale

---

Dressare nello stampo di silicone a forma di eclair (PX4353) una parte di mousse al cioccolato bianco, poi inserire il cilindro di gelatina alla pera, colare altra mousse e terminare con il rollè.

Porre in congelatore.

Sformare dallo stampo la monoporzione e inzuppare fino a filo nella glassa pinguino bianca scaldata a 30-32°C aiutandosi con degli stuzzicadenti.

Glassare invece la mousse al limone con MIRROR LIMONE scaldato a 45-50° gradi.

Appoggiare la mousse al limone sopra il cake e decorare con DAISY e SPEAR DARK DOBLA.