

ECLAIR AL CARAMELLO

Livello intermedio

ECLAIR

DELI CHOUX	1000g	-Mescolare in planetaria con foglia a medio-alta velocità il DELI CHOUX ed acqua per circa 15 minuti. -Lasciare riposare l'impasto per almeno un'ora in frigorifero. -Con una sac à poche munita di bocchetta rigata dressare la pasta della dimensione voluta su teglie. -Cuocere in forno a 180-190°c per 25 min circa.
acqua - 55/60°C	1500g	

CREMA PASTICCERA AL CARAMELLO

SOVRANA	50g	-Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere il tuorlo d'uovo e miscelare con frusta. -Far bollire il latte ed aggiugerlo alla miscela precedentemente preparata, miscelare bene e riportare a piccola ebollizione. -Aggiungere il cioccolato, miscelare bene fino a completo scioglimento, mettere la pellicola a contatto e far raffreddare in abbattitore positivo o frigorifero.
latte intero	1000g	
zucchero semolato	100g	
tuorlo d'uovo	100g	
SINFONIA CARAMEL ORO	400g	
sale	3g	

GANACHE MONTATA AL CARAMELLO

panna 35% m.g. - (1) Bollente	80g	-Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione. -Aggiungere la panna 2 fredda a filo continuando a mixare. -Mettere in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte). -Montare con frusta a medio/bassa velocità fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa.
SINFONIA CARAMEL ORO	130g	
panna 35% m.g. - (2) Fredda	200g	

irca GROUP
Extraordinary made simple.

DECORAZIONE

SINFONIA CARAMEL ORO	Realizzare dei rettangoli con il SINFONIA CARAMEL ORO temperato, prendendo la misura delle Eclair. Lasciar cristallizare e nel frattempo montare la Ganache e decorare a piacere

COMPOSIZIONE FINALE

Realizzare tre fori sul retro degli Eclair e farcirli con la crema pasticcera al caramello