



# ECLAIR AL CARAMELLO

chef Livello intermedio

## ECLAIR

### INGREDIENTI

#### DELI CHOUX

acqua - 55/60°C

### PREPARAZIONE

1000g -Mescolare in planetaria con foglia a medio-alta velocità il DELI CHOUX ed 1500g 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.

## CREMA PASTICCERA AL CARAMELLO

### INGREDIENTI

#### SOVRANA

latte intero

zucchero semolato

tuorlo d'uovo

#### SINFONIA CARAMEL ORO

sale

### PREPARAZIONE

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

## GANACHE MONTATA AL CARAMELLO

---

### INGREDIENTI

panna 35% m.g. - (1) Bollente  
SINFONIA CARAMEL ORO  
panna 35% m.g. - (2) Fredda

### PREPARAZIONE

80g -Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al  
130g cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad  
200g 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.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL ORO

### PREPARAZIONE

Realizzare dei rettangoli con il SINFONIA CARAMEL ORO temperato,  
prendendo la misura delle Eclair.  
Lasciar cristallizzare 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