



ECLAIR AL CARAMELLO

👤 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 abbattitore positivo o frigorifero.

GANACHE MONTATA AL CARMELLO

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - (1) Bollente
SINFONIA CARMEL 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 CARMEL ORO

PREPARAZIONE

Realizzare dei rettangoli con il SINFONIA CARMEL 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