

ECLAIR AL CARAMELLO

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 aggiugerlo alla miscela precedentemente preparata,

100g 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

⁹ frigorifero.

GANACHE MONTATA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - (1) Bollente

SINFONIA CARAMEL ORO panna 35% m.g. - (2) Fredda 130g

200g PREPARAZIONE

- -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.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL ORO

PREPARAZIONE

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