



# ECLAIR AL CARMELLO

👤 Livello intermedio

## ECLAIR

### DELI CHOUX

acqua - 55/60°C

1000g

1500g

-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.

## CREMA PASTICCERA AL CARMELLO

### SOVRANA

latte intero

zucchero semolato

tuorlo d'uovo

SINFONIA CARMEL ORO

sale

50g

1000g

100g

100g

400g

3g

-Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere il tuorlo d'uovo e miscelare con frusta.

-Far bollire il latte ed aggiungerlo 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.

## GANACHE MONTATA AL CARMELLO

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

80g  
130g  
200g

-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

SINFONIA CARMEL ORO

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



Extraordinary  
made simple.