

# ÉCLAIR D'AUTUNNO

Creazione di Ciro Chummo con frolla al cacao, mousse al cioccolato al latte e composta di arancia, rifinita con Colorglaze color toffee, chantilly alla vaniglia e decorazioni Dobla.

#### **FROLLA AL CACAO**

INGREDIENTIPREPARAZIONETOP FROLLA500gMescolare tutti gli ingredienti con la foglia.

 uova intere
 90g

 burro 82% m.g.
 175g

 zucchero
 60g

 Cacao 22-24
 30g

### **MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE**

INGREDIENTI PREPARAZIONE

panna liquida 150g Scaldare la panna liquida, versare sul cioccolato semi fuso e mixare bene.

RENO X CIOCCOLATO AL LATTE 33,6% 300g Nel frattempo semi montare la panna con LILLY NEUTRO idratato con

Soog Nei frattempo semi montare la panna con Lilly Neo IRO idiatato con

Panna semi-montata 350g l'acqua.

LILLY NEUTRO 60g Mescolare delicatamente la panna alla ganache.

acqua - Acqua 60g

### **COMPOSTA DI ARANCE**

INGREDIENTI PREPARAZIONE

FRUTTIDOR ARANCIA, aggiungere LILLY NEUTRO idratato con

LILLY NEUTRO 100g l'acqua tiepida e mescolare bene

acqua 100g

#### **CHANTILLY VANIGLIA**

INGREDIENTI PREPARAZIONE

panna 35% m.g. 500g Montare insieme tutti gli ingredienti.

latte 100g

LILLY NEUTRO 100g

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON 3/4g

bacche di vaniglia 1qb

## **Composizione finale**

• Colare la mousse al cioccolato (15 gr) e raffreddare. Inserire l'inserto di composta di arance.

• Chiudere lo stampo colando nuovamente la mousse al cioccolato. Raffreddare bene prima di glassare con COLORGLAZE COLOR TOFFEE. Adagiare sulla frolla al cacao e decorare con la chantilly vaniglia e decorazioni Dobla.

#### Composizione:

- Frolla al cacao
- Mousse al cioccolato al latte
- Composta di arance
- Glassa COLORGLAZE COLOR TOFFEE (gialla 850g; rossa 50g; verde 100g)
- Chantilly vaniglia
- Decorazioni Dobla