

# **ECLIPSE**

## MONOPORZIONE MODERNA AL CIOCCOLATO E FRUTTA ESOTICA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







### **ROLLÈ AL CIOCCOLATO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE CHOC	g 250	In planetaria montare con frusta tutti gli ingredienti per 10/12 minuti ad alta velocità.
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 300	Stendere su carta da forno allo spessore di 8 mm, quindi infornare per 10 minuti a 220 °C con
MIELE	g 25	valvola chiusa.

#### INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP TROPICAL - TIEPIDO	Q.B.	Stendere il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta forno, aiutandosi con un mattarello, all'altezza di
		3mm.
		Refrigerarlo per 10 minuti in frigorifero quindi tagliarlo con l'aiuto di un coppa-pasta in disci di 6,5cm
		di diametro.
		Conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

### **GANACHE AL CIOCCOLATO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 345	Riscaldare la panna con lo zucchero invertito a 85ºC e versarla gradualmente sul cioccolato
ZUCCHERO INVERTITO	g 40	formando una buona emulsione con il frullatore a immersione.
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	g 250	Raffreddare la ganache a 20 ° C prima dell'uso.



#### DISCHI DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68% - TEMPERATO

Q.B. Distribuire il cioccolato su fogli di acetato e quando inizia la cristallizzazione, tagliare dei dischi di 6,5 cm di diametro.

Lasciar cristallizzare completamente con un peso sopra per mantenerli piatti.

#### **CREMA PASTICCERA AL PASSION FRUIT**

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE g	Sciogliere la JOYPASTE nella'caqua, quindi aggiungere TOP CREAM e miscelare.
TOP CREAM g	200 Larsciar riposare per due minuti e mescolare nuovamente per ottenere una crema liscia.
JOYPASTE PASSION FRUIT g	40

#### **CRAQUELIN ALLA NOCCIOLA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 150	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 2 minuti.
BURRO 82% M.G.	g 100	Stendere la pasta molto sottile tra due fogli di carta forno.
FARINA DI NOCCIOLE	g 50	Stampare dei dischi del diametro di 2 cm e conservarli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.
ZUCCHERO DI CANNA	g 50	



#### RIGNÈ

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DELI CHOUX	g 500	Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 10-15 minuti.
ACQUA - A 50-55C°	g 670	Lasciare riposare l'impasto per 5 minuti circa e, con sacchetto munito di bocchetta, depositare la
		pasta su teglie con carta da forno formando degli choux di circa 2cm di diametro.
		Posizionare il craquelin sugli choux e cuocere in forno a 180-190°C per 25-30 minuti.

#### **CHANTILLY AL PASSION FRUIT**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PUREA DI PASSION FRUIT	g 200	Riscaldare la purea con il glucosio a 85°C e aggiungere il LILLY.
GLUCOSIO	g 25	Versare sopra il cioccolato.
LILLY NEUTRO	g 30	Crea emulsionare utilizzando il frullatore a immersione.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 210	Sempre emulsionando aggiungere la panna.
PANNA 35% M.G.	g 470	Conservare in frigorifero minimo per 4 / 8 ore.
		Montare fino a ottenere soda e utilizzare direttamente.

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

In un DOBLA DARK CHOCOLATE SHELL 7 CM inserire un disco di PRALIN DELICRISP sul fondo e un disco di rollè della stessa dimensione.

Riempire con la ganache al cioccolato.

Alternare tre dischi di cioccolato con la ganache al cioccolato.

Realizzare un ciuffo con la chantilly al passion fruit montata.

Terminare il dolce con un bignè farcito con la crema pasticcera al passion fuit.

Decorare con un GOLDEN CRUMBLE DOBLA.





## RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

