ECLAIR AL CARAMELLO



ECLAIR

PREPARAZIONE
-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 CARAMELLO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SOVRANA	g 50	-Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere il tuorlo d'uovo e miscelare con frusta.
LATTE INTERO	g 1000	-Far bollire il latte ed aggiugerlo alla miscela precedentemente preparata, miscelare bene e riportare
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100	a piccola ebollizione.
TUORLO D'UOVO	g 100	-Aggiungere il cioccolato, miscelare bene fino a completo scioglimento, mettere la pellicola a contatto
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 400	e far raffreddare in abbattitore positivo o frigorifero.
SALE	g 3	



GANACHE MONTATA AL CARAMELLO

PANNA 35% M.G. - (1) BOLLENTE

INGREDIENTI		

SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO
PANNA 35% M.G. - (2) FREDDA

PREPARAZIONE

g 80

g 130

g 200

-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 CIOCCOLATO 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



RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE



Pagina 2 di 3

