ECLAIR AL CARAMELLO

ECLAIR

INGREDIENTI

DELI CHOUX	g 1000
ACQUA - 55/60°C	g 1500

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

SOVRANA	g 50
LATTE INTERO	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100
TUORLO D'UOVO	g 100
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 400
SALE	g 3

PREPARAZIONE

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

-Far bollire il latte ed aggiugerlo 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 CARAMELLO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1) BOLLENTE	g 80
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 130
PANNA 35% M.G. - (2) FREDDA	g 200

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 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