

## ECLAIR AL CAMELLO



### ECLAIR

#### INGREDIENTI

DELI CHOUX  
ACQUA - 55/60°C

g 1000  
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 CAMELLO

#### INGREDIENTI

SOVRANA  
LATTE INTERO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
TUORLO D'UOVO  
SINFONIA CAMEL ORO  
SALE

g 50  
g 1000  
g 100  
g 100  
g 400  
g 3

#### PREPARAZIONE

-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

### INGREDIENTI

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

SINFONIA CARMEL ORO

PANNA 35% M.G. - (2) FREDDA

### PREPARAZIONE

- g 80 -Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce
- g 130 miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione.
- g 200 -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 CARMEL ORO

### PREPARAZIONE

- 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



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

