

# ÉCLAIR

## DELIZIOSI E COLORATI ÉCLAIR CON CINQUE DIVERSE FARCITURE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ E E







## IMPASTO PER ÉCLAIR

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DELI CHOUX	g 1000	Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 10-15 minuti.
ACQUA - A 55°C	g 1300-1400	Lasciare riposare l'impasto per 5 minuti circa e, con sacchetto munito di bocchetta liscia del 14,
		depositare la pasta su teglie con carta da forno formando degli éclair lunghi 10cm.
		Cuocere in forno a 180-190°c per 25 min circa.
		Una volta cotti far raffreddare a temperatura ambiente.

### NAMELAKA FONDENTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G.	g 500	Portare a ebollizione latte e glucosio, aggiungere LILLY, miscelare con frusta e aggiungere al
GLUCOSIO	g 25	cioccolato.
LILLY NEUTRO	g 50	Aggiungere la panna fredda, emulsionare con frullatore a immersione fino a ottenere una struttura
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64%	g 830	totalmente liscia e priva di grumi.
PANNA 35% M.G.	g 1000	Far riposare in frigorifero per una notte.
		L'indomani montare in planetaria con frusta la namelaka per 3-4 minuti a media velocità, fino a
		ottenere una consistenza spumosa.



## **CREMA AL PISTACCHIO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP CREAM	g 200	Aggiungere TOP CREAM al latte ed agitare vigorosamente con frusta quindi lasciare riposare per 3
LATTE 3.5% M.G.	g 500	minuti.
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	g 50	Aggiungere JOYPASTE PISTACCHIO PURA e rimescolare brevemente ottenendo una crema liscia.

### CREMA ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP CREAM	g 200	Aggiungere TOP CREAM al latte ed agitare vigorosamente con frusta quindi lasciare riposare per 3
LATTE 3.5% M.G.	g 500	minuti.
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA	g 30	Aggiungere PASTA FRAGOLA e rimescolare brevemente ottenendo una crema liscia.

### MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 1000	Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti a velocità media fino a ottenere una mousse ben
ACQUA	g 300	soda.
LILLY CIOCCOLATO BIANCO	g 200	

## CREMA AL CAFFÈ

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP CREAM	g 200	Aggiungere TOP CREAM al latte e agitare vigorosamente con frusta quindi lasciare riposare per 3
LATTE 3.5% M.G.	g 500	minuti.
JOYCAFFE' GRANGUSTO	g 10	Aggiungere JOYCAFFÈ GRANGUSTO e rimescolare brevemente ottenendo una crema liscia.



#### COPERTURA E DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

COVERDECOR CAFFE' - SCALDATO A 45-50°C	Q.B
COVERDECOR DARK CHOCOLATE - SCALDATO A 45-50°C	Q.B
COVERDECOR FRAGOLA - SCALDATO A 45-50°C	Q.B
COVERDECOR PISTACCHIO - SCALDATO A 45-50°C	Q.B
COVERDECOR WHITE CHOCOLATE - SCALDATO A 45-50°C	Q.B

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Realizzare tre fori sul retro degli éclair e farcirli con le diverse creme.

Poi glassare gli éclair con i COVERDECOR abbinati al colore del ripieno.

Decorare a piacere.



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

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

