



# ECLAIRS CON CAMELO

👤 Advanced level

## ECLAIR

DELI CHOUX  
agua - 55/60 °C

1000g  
1500g

- Mezcla el DELI CHOUX y el agua en una batidora planetaria con una hoja a velocidad media-alta durante unos 15 minutos.
- Deja reposar la masa durante al menos una hora en la nevera.
- Con una manga pastelera equipada con una boquilla acanalada, vierte la masa al tamaño deseado en bandejas.
- Hornea a 180-190 °C durante unos 25 minutos.

## CREMA PARA NATILLAS DE CAMELO

SOVRANA  
leche entera (con 3,5 % de materia  
grasa)  
azúcar fino  
yema de huevo  
SINFONIA CIOCCOLATO CAMELO ORO  
sal

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

- Mezcla el azúcar y SOVRANA secar, añade la yema de huevo y mezcla con un batidor.
- Hierve la leche y añade a la mezcla previamente preparada, mezcla bien y vuelve a hervir.
- Añade el chocolate, mezcla bien hasta que esté completamente derretido, pon la película en contacto y déjala enfriar en un abatidor o refrigerador.

## GANACHE BATIDO DE CARAMELO

nata líquida con 35 % de materia grasa -

(1) Ebullición

80g

-Forma el ganache llevando la crema a ebullición (1) y añádela a las gotas de chocolate, mezclando con un batidor o mezclando con una batidora de inmersión.

SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL ORO

130g

- Añade la nata fría 2 lentamente sin dejar de mezclar.

nata líquida con 35 % de materia grasa -

(2) Frío

200g

-Refrigera durante al menos 3 horas (idealmente durante la noche).

- Bate con un batidor a velocidad media/baja hasta obtener una consistencia suave y cremosa.

## DECORACIÓN

SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL ORO

Haz rectángulos con SINFONIA CAMEL GOLD templado, tomando el tamaño de los Eclairs.

Deja cristalizar y mientras tanto bate el ganache y decora como se desee

## COMPOSICIÓN FINAL

Haz tres agujeros en la parte posterior de los Eclairs y rellénalos con la natilla de caramelo



Extraordinary  
made simple.