



ÉCLAIR CARMEL

👤 Intermediate level

ÉCLAIR

DELI CHOUX
eau - 55/60 °C

1 000 g
1 500 g

- Mélangez le DELI CHOUX et l'eau dans un mélangeur planétaire avec une feuille à vitesse moyenne-élevée pendant environ 15 minutes.
- Laisser reposer la pâte au moins une heure au réfrigérateur.
- Avec un sac à poche muni d'une buse côtelée dresser la pâte à la taille désirée sur des plateaux.
- Cuire au four à 180-190 °c pendant environ 25 minutes.

CRÈME PÂTISSIÈRE AU CARMEL

SOVRANA
lait entier (3,5 % de matières grasses)
sucre semoule
jaune d'œuf
SINFONIA CIOCCOLATO CARMEL ORO
sel

50 g
1 000 g
100 g
100 g
400 g
3 g

- Mélanger le sucre et le SOVRANA sec, ajouter le jaune d'œuf et mélanger au fouet.
- Faire bouillir le lait et l'ajouter au mélange préparé précédemment, bien mélanger et ramener à ébullition.
- Ajouter le chocolat, mélanger bien jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu, mettre le film en contact et laisser refroidir dans une cellule de refroidissement ou un réfrigérateur.

GANACHE FOUETTÉE AU CAMEL

crème liquide à 35 % de matière grasse

- (1) Ébullition

80 g

SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL ORO

130 g

crème liquide à 35 % de matière grasse

- (2) Froide

200 g

- Former la ganache en portant la crème à ébullition (1) et y ajouter aux gouttes de chocolat, mélanger avec un fouet ou avec un mélangeur à immersion.

- Ajouter lentement la crème froide (2) tout en continuant à mélanger.

-

Réfrigérer pendant au moins 3 heures (idéalement toute la nuit).

- Fouetter au fouet à vitesse moyenne/faible jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse et crémeuse.

DÉCORATION

SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL ORO

Faites des rectangles avec du SINFONIA CAMEL GOLD tempéré, selon la taille des éclairs.

Laisser cristalliser et entre-temps fouetter la ganache et décorer à volonté

COMPOSITION FINALE

Faites trois trous à l'arrière des éclairs et remplissez-les avec la crème caramel



Extraordinary
made simple.