

ECLAIR AL CAMELLO



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 CAMELLO

INGREDIENTI

SOVRANA

g 50

LATTE INTERO

g 1000

ZUCCHERO SEMOLATO

g 100

TUORLO D'UOVO

g 100

SINFONIA CAMEL 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 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

