



ECLAIR CAFFE' E CACAO

UN ECLAIR CARATTERIZZATO DA NOTE CONTRASTANTI, TRA GUSTO E STRUTTURA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



ECLAIR

INGREDIENTI

DELI CHOUX

g 1000

ACQUA - 55-60°C

g 1500

PREPARAZIONE

-Mescolare in planetaria con foglia a medio-alta velocità [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.

CRUMBLE PER BIGNÈ

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"

g 125

BURRO 82% M.G.

g 100

ZUCCHERO SEMOLATO

g 125

PREPARAZIONE

-Sabbiare farina e burro in planetaria con foglia.

-Aggiungere lo zucchero e miscelare.

-Stendere in sfogliatrice tra due fogli di carta da forno ad uno spessore di 1,5-2 mm.

-Mettere in frigorifero o congelatore fino ad indurimento.

-Coppare il crumble leggermente più grande rispetto agli eclair.

NAMELAKA AL CAFFÈ

INGREDIENTI

LATTE INTERO

g 250

GLUCOSIO

g 10

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

g 280

PREPARAZIONE

-Scaldare il latte con il glucosio a 60/70°C circa, aggiungere il [LILLY NEUTRO](#) e mixare con mixer ad immersione.

-Aggiungere il cioccolato e la pasta aromatizzante continuando a mixare.

PANNA 35% M.G.	g 200	-Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
JOYPASTE CAFFE'	g 60	-Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per una notte o almeno 6 ore.
LILLY NEUTRO	g 50	-Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la consistenza necessaria (circa 1/2 minuto).
		-Porre la namelaka all'interno di una sac à poche con bocchetta rigata.

CREMA AL CACAO

INGREDIENTI

SOVRANA	g 40
TUORLO D'UOVO	g 50
ZUCCHERO SEMOLATO	g 150
LATTE INTERO	g 500
MORELLINA	g 110-120

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 il tutto a primo bollore.
- Mettere all'interno della crema pasticcera la [MORELLINA](#) e miscelare con frusta.
- Mettere la pellicola a contatto e far raffreddare in abbattitore positivo o frigorifero.

COPERTURA

INGREDIENTI

COVERDECOR DARK CHOCOLATE	Q.B.
COVERDECOR CAFFE'	Q.B.

PREPARAZIONE

- Scaldare i [COVERDECOR](#) a 50°C.

COMPOSIZIONE FINALE

- Far aderire il crumble agli eclair.
- Cuocere alla temperatura di 200-220°C in forni a piastra ed a 170-190°C in forni ventilati per 25-30 minuti secondo le dimensioni degli eclair.
- Una volta freddi tagliare la cupola degli eclair.
- Posizionare la cupola dell'eclair su una griglia e glassarla con il [COVERDECOR DARK CHOCOLATE](#) e far cristallizzare in frigorifero.

- Sulla base dell'eclair creare una striscia di crema al cacao con l'aiuto di una sac à poche.
 - Formare dei giri di namelaka sopra la crema al cacao.
 - Posizionare la cupola, precedentemente glassata, sopra la namelaka.
 - Con l'aiuto di un cornetto o una sac a poche creare delle strisce di [COVERDECOR AL CAFFE'](#).
- Decorare con gli [SPOTS ORIGINAL](#) di DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE