

ECLAIR AL CAMELLO



ECLAIR

INGREDIENTI

DELI CHOUX
ACQUA - 55/60°C

g 1000
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
LATTE INTERO
ZUCCHERO SEMOLATO
TUORLO D'UOVO
SINFONIA CAMEL ORO
SALE

g 50
g 1000
g 100
g 100
g 400
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

