



ÉCLAIR

DELIZIOSI E COLORATI ÉCLAIR CON CINQUE DIVERSE FARCITURE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO PER ÉCLAIR

INGREDIENTI

DELI CHOUX	g 1000
ACQUA - A 55°C	g 1300-1400

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 10-15 minuti.
Lasciare riposare l'impasto per 5 minuti circa e, con sacchetto munito di bocchetta liscia del 14, depositare la pasta su teglie con carta da forno formando degli éclair lunghi 10cm.
Cuocere in forno a 180-190°C per 25 min circa.
Una volta cotti far raffreddare a temperatura ambiente.

NAMELAKA FONDENTE

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 500
GLUCOSIO	g 25
LILLY NEUTRO	g 50
RENO CONCERTO FONDENTE 64%	g 830
PANNA 35% M.G.	g 1000

PREPARAZIONE

Portare a ebollizione latte e glucosio, aggiungere LILLY, miscelare con frusta e aggiungere al cioccolato.
Aggiungere la panna fredda, emulsionare con frullatore a immersione fino a ottenere una struttura totalmente liscia e priva di grumi.
Far riposare in frigorifero per una notte.
L'indomani montare in planetaria con frusta la namelaka per 3-4 minuti a media velocità, fino a ottenere una consistenza spumosa.

CREMA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

TOP CREAM	g 200
LATTE 3.5% M.G.	g 500
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	g 50

PREPARAZIONE

Aggiungere TOP CREAM al latte ed agitare vigorosamente con frusta quindi lasciare riposare per 3 minuti.

Aggiungere JOYPASTE PISTACCHIO PURA e rimescolare brevemente ottenendo una crema liscia.

CREMA ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

TOP CREAM	g 200
LATTE 3.5% M.G.	g 500
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA	g 30

PREPARAZIONE

Aggiungere TOP CREAM al latte ed agitare vigorosamente con frusta quindi lasciare riposare per 3 minuti.

Aggiungere PASTA FRAGOLA e rimescolare brevemente ottenendo una crema liscia.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
ACQUA	g 300
LILLY CIOCCOLATO BIANCO	g 200

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti a velocità media fino a ottenere una mousse ben soda.

CREMA AL CAFFÈ

INGREDIENTI

TOP CREAM	g 200
LATTE 3.5% M.G.	g 500
JOYCAFFÈ GRANGUSTO	g 10

PREPARAZIONE

Aggiungere TOP CREAM al latte e agitare vigorosamente con frusta quindi lasciare riposare per 3 minuti.

Aggiungere JOYCAFFÈ GRANGUSTO e rimescolare brevemente ottenendo una crema liscia.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

COVERDECOR CAFFÈ - SCALDATO A 45-50°C	Q.B.
COVERDECOR DARK CHOCOLATE - SCALDATO A 45-50°C	Q.B.
COVERDECOR FRAGOLA - SCALDATO A 45-50°C	Q.B.
COVERDECOR PISTACCHIO - SCALDATO A 45-50°C	Q.B.
COVERDECOR WHITE CHOCOLATE - SCALDATO A 45-50°C	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Realizzare tre fori sul retro degli éclair e farcirli con le diverse creme.

Poi glassare gli éclair con i COVERDECOR abbinati al colore del ripieno.

Decorare a piacere.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE