

# **ECLAIR CAFFE' E CACAO**

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

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







#### **ECLAIR**

PREPAI	EPARAZIONE
g 1000 - <b>Mes</b>	lescolare in planetaria con foglia a medio-alta velocità DELI CHOUX ed acqua per circa 15
60°C g 1500 <b>min</b> u	inuti.
-Las	asciare riposare l'impasto per almeno un'ora in frigorifero.
-Cor	con una sac à poche munita di bocchetta rigata dressare la pasta della dimensione voluta su
teglie	glie.
60°C g 1500 minu -Lasi -Con	inuti. asciare riposare l'impasto per almeno un'ora in frigorifero. Con una sac à poche munita di bocchetta rigata dressare la pasta della dimensione voluta s

#### **CRUMBLE PER BIGNE'**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FARINA "DEBOLE"	g 125	-Sabbiare farina e burro in planetaria con foglia.
BURRO 82% M.G.	g 100	-Aggiungere lo zucchero e miscelare.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 125	-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 CAFFE'

INGREDIENTI PREPARAZIONE



LATTE INTERO	g 250	-Scaldare il latte con il glucosio a 60/70°C circa, aggiungere ilLILLY NEUTRO e mixare con
GLUCOSIO	g 10	mixer ad immersione.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 280	-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		PREPARAZIONE
SOVRANA	g 40	-Miscelare a secco zucchero e SOVRANA aggiungere il tuorlo d'uovo e miscelare con frusta.
TUORLO D'UOVO	g 50	-Far bollire il latte ed aggiugerlo alla miscela precedentemente preparata, miscelare bene e
ZUCCHERO SEMOLATO	g 150	riportare il tutto a primo bollore.
LATTE INTERO	g 500	-Mettere all'interno della crema pasticcera la MORELLINA e miscelare con frusta.
MORELLINA	g 110-120	-Mettere la pellicola a contatto e far raffreddare in abbattitore positivo o frigorifero.

### **COPERTURA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
COVERDECOR DARK CHOCOLATE	Q.B.	-Scaldare i <u>COVERDECOR</u> a 50°C.
COVERDECOR CAFFE	Q.B.	



#### 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 ORIGINALdi DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA **MIRKO SCARANI** 

PASTICCIERE

