



## ECLAIR AL CARMELLO

### 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 CARMELLO

#### INGREDIENTI

SOVRANA	g 50
LATTE INTERO	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100
TUORLO D'UOVO	g 100
SINFONIA CARMEL 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 pasticceria al caramello

## RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE