

GOLD ECLAIR

Marta Giorgetti
Chocolate Academy™ Chef – Italy

CHOUX

- 200 g víz
- 150 g tej
- 150 g Corman extra minőségű vaj 82%
- 9 g cukor
- 9 g só
- 200 g liszt
- 300 g tojás

A vizet, tejet, vajat, cukrot és a sót forraljuk, hozzáadjuk a lisztet, és reszteljük. Az elkészült tésztát keverőgépbe tesszük, és lassú keverés mellett apránként hozzáadjuk a tojásokat. Habzsák segítségével eclair formát nyomunk, majd 190°C-on készre sütjük.

TÖLTELÉK

- 250 g tej
- ¼ vaníliarúd
- 50 g tojássárgája
- 60 g cukor
- 30 g keményítő
- 400 g Callebaut ChocoCrema Gold karamellás krém

A tojássárgáját elkeverjük a cukorral, a keményítővel, és a tej egy részével elkeverjük. A maradék tejet a vaníliarúddal felforraljuk, majd hozzáöntjük a keményítős részt és folyamatos keverés mellett felforraljuk. Hűtjük, hozzáadjuk a Gold Cremát, majd elkeverjük. Megtöltjük az eclair fánkokat.

KARAMELL CHANTILLY

- 500 g Corman 35,1%-os UHT tejszín
- 50 g Callebaut ChocoCrema Gold karamellás krém

Homogénre keverjük, majd lágy habbá verjük.

ÖSSZEÁLLÍTÁS

A karamell chantillyt az eclair fánkok tetejére nyomjuk, majd ízlés szerint díszítjük.

