

# RUBY ÉCLAIR

## A FÁNK, AMI FELVILLANYOZ



### Ruby cukrászkrém

#### HOZZÁVALÓK:

- 593 ml tej
- 1 g vanília
- 4 g céklapor
- 120 g cukor
- 95 g tojássárgája
- 30 g liszt
- 30 g kukoricaliszt
- 119 g Callebaut RB1 ruby csokoládé

### Égetett tészta

#### HOZZÁVALÓK:

- 327 g tej
- 327 g víz
- 327 g Corman vaj (82%)
- 13 g só
- 13 g cukor
- 340 g liszt
- 654 g egész tojás



### Callebaut Ruby Éclair bevonat

#### HOZZÁVALÓK:

- 118 g víz
- 236 g cukor
- 236 g glükóz
- 4 g céklapor
- 118 g sűrített tej
- 118 g zselatinmassza
- 315 g Callebaut RB1 ruby csokoládé
- 55 g Callebaut kakaóvaj

## ELKÉSZÍTÉS:

Az égetett tésztához a liszt és a tojás kivételével a többi hozzávalót felforraljuk, majd tovább melegítve hozzáadjuk a lisztet, és addig keverjük, amíg elválk az edény falától. Ezután keverőgépbe öntjük a tésztát, 60 °C-ra hűtjük és apránként hozzákeverjük a tojást. Habzsákból sütőlapra nyomjuk, majd 180 °C-os sütőben körülbelül 30 perc alatt készre sütjük.



A töltelékhez a tejet, a vaníliát, a céklaport és a cukor felét felforraljuk. Összekeverjük a tojássárgáját, a maradék cukrot, a lisztet és a kukoricalisztet. A tojásos keveréket hozzáöntjük a forró tejhez és folyamatos keverés mellett készre főzzük. Miután levettük a tűzről, hozzákeverjük a Callebaut RB1 ruby csokoládét és hagyjuk kihűlni.

Elkészítjük a ruby csokoládés bevonatot. A vizet, a cukrot, a glükózt és a céklaport felforraljuk. Hozzákeverjük a többi hozzávalót is, lehűtjük és felhasználásig hűtőben tároljuk.

A kihűlt Èclair aljára lyukat készítünk, megtöltjük a töltelékkel és fagyasztjuk. A megfagyott Èclair tetejére fecskendezzük a 35 °C-ra felmelegített bevonatot és hagyjuk rádermedni.

Tetszés szerint díszítjük, akár Callebaut Crispearls™ ruby csokoládés gabonagolyókkal.

- Ryan Stevenson



A hozzávalókat keresd kínálatunkban!  
[www.gwn.hu](http://www.gwn.hu)  
Tel:+36 28/920-900