

.....
ÉCLAIR
VANIGLIA



CALCOLATA PER 24 PEZZI

CREMOSO ESTRATTO DI VANIGLIA

Panna UHT 35%.....	860 g
Estratto di Vaniglia Bourbon Bio NOROHY	34 g
Tuorli.....	200 g
Zucchero semolato.....	170 g
Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA.....	8,5 g
Acqua d'idratazione.....	42 g

Portare a ebollizione la panna e l'estratto di vaniglia, **versare** sui tuorli precedentemente amalgamati (**senza montarli**) con lo zucchero.

Cuocere il tutto a 84/85°C, filtrare e **aggiungere** la gelatina precedentemente reidratata.

Conservare a 4°C.

IMPASTO PER BIGNÈ NATURALE

Latte intero UHT.....	220 g
Acqua minerale.....	220 g
Burro disidratato 84%.....	170 g
Zucchero semolato.....	10 g
Sale.....	7 g
Farina di grano.....	240 g
Uova intere.....	430 g

Portare a ebollizione il latte, l'acqua, il burro, lo zucchero e il sale. **Aggiungere** la farina e **asciugare** il composto sul fuoco con la spatola.

Con uno sbattitore dotato di frusta piatta, **aggiungere** progressivamente le uova.

Cuocere a 180°C per circa 20 minuti.

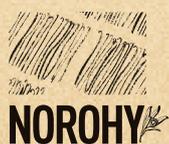
GLASSA MORBIDA OPALYS ESTRATTO DI VANIGLIA

Panna UHT 35%.....	150 g
Estratto di vaniglia Bourbon bio NOROHY	8 g
Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA.....	2 g
Acqua d'idratazione.....	10 g
Cioccolato Oplays 33%.....	230 g
Nappage Absolu Cristal.....	100 g

Scaldare la panna e l'estratto di vaniglia, **unire** la massa di gelatina ed **emulsionare** con la spatola, versando poco alla volta sul cioccolato sciolto.

Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.

Ricetta offerta da:



Una ricetta originale di:
Antoine Michelin
Pasticciere formatore all'École Valrhona

Aggiungere alla fine dell'impasto l'Absolu Cristal **sciolto** a 70°C (**utilizzare** una spatola durante tutta la preparazione per **evitare** la formazione di bolle d'aria). **Mescolare** e **filtrare**.

IL CONSIGLIO DEL MAESTRO PASTICCIERE

È importante **emulsionare** bene il composto. Al momento dell'utilizzo, **sciogliere** la glassa nel microonde per **evitare di incorporare** delle bolle d'aria e soprattutto per non **rovinare** l'emulsione. Una glassa prodotta in questo modo manterrà la sua consistenza elastica e lucente per 48-72 ore dopo lo scongelamento o l'uso.

Cioccolato Oplays 33%..... **QB**

Vaniglia in polvere..... **QB**

PREPARAZIONE

Preparare il cremoso alla vaniglia e **conservare** a 4°C.

Preparare l'impasto per bignè e **realizzare** degli éclair di 14 cm usando una bocchetta liscia di 18 mm su un foglio di silicone.

Spruzzare con un leggero velo di olio di vinaccioli, quindi **cuocere** da 40 a 50 minuti a 180°C in forno con valvola aperta. Per la cottura in forno ventilato, **infornare** gli éclair a 250°C, non **riaccendere** il forno e **mantenere** la valvola chiusa.

Non appena la pasta per bignè **si gonfia** e **si colora**, **accendere** il forno a 180°C e **aprire** la valvola.

Far asciugare lentamente l'impasto per bignè.

DECORAZIONI

Ritagliare dei fogli di chitarra di 16 cm x 30 cm e **cospargerli** leggermente con della vaniglia in polvere. Utilizzando un cornetto, **creare** dei tratti sottili di 14 cm di copertura Opalys precristallizzata ogni 5 cm, quindi **coprire** con un foglio chitarra.

Premere leggermente e, prima della completa cristallizzazione, **avvolgere** la decorazione attorno a un mattarello.

Lasciar cristallizzare per 12 ore.

TOCCO FINALE

Fare tre fori sotto gli éclair e **guarnirli** con del cremoso alla vaniglia leggermente montato con una frusta.

Sciogliere la glassa a circa 25°C nel microonde e **glassare** gli éclair.

Terminare depositando una decorazione al cioccolato su ogni éclair.