

.....
ÉCLAIR ALLA VANIGLIA



CALCOLATA PER 10 PEZZI

IMPASTO PER BIGNÈ NATURALE

Latte intero UHT	125 g
Acqua	125 g
Miele	14 g
Sale	4 g
Burro.....	110 g
Farina.....	160 g
Uova	6

Versare il latte, l'acqua, il miele, il sale e il burro tagliato a cubetti in un pentolino. Portare a **ebollizione**, quindi spegnere il fuoco e aggiungere la farina. **Mescolare** e **lasciar asciugare** l'impasto per qualche minuto.

Mettere in una ciotola, lasciar raffreddare, quindi **incorporare** le uova sbattute poco per volta mescolando rapidamente, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Realizzare éclair regolari usando una tasca con bocchetta unita da 18 mm e **cuocere** a 180°C (forno statico) per circa 35 minuti.

CREMA PASTICCERA ALLA VANIGLIA

Latte intero UHT	220 g
Zucchero semolato.....	65 g
Tuorli	3
Maizena	25 g
Panna UHT 35%	90 g
Farina.....	10 g
Burro.....	40 g
Estratto di Vaniglia Bourbon Bio NOROHY	20 g

Portare a ebollizione la panna, il latte e l'estratto di vaniglia. In una ciotola, **sbattere** i tuorli con lo zucchero fino a montare il composto, **aggiungere** la farina e la maizena e mescolare bene.

Versare 1/3 del latte caldo nel composto di farina, **sbattere** e **versare** nel pentolino con il resto del latte, **mescolare** e **scaldare** a fuoco basso, senza smettere di mescolare, fino a quando non si addensa.

Mettere in una ciotola e lasciare intiepidire per circa 30 minuti prima di aggiungere il burro tagliato a cubetti.

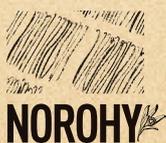
Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Ricoprire con della pellicola a contatto e lasciare **crystallizzare** in frigorifero.

GANACHE MONTATA VANIGLIA - FAVA TONKA*

Cioccolato bianco Ivoire 35% VALRHONA	100 g
Panna UHT 35%	200 g

Ricetta offerta da:



Gelatina.....	2 g
Fava tonka.....	1/2
Estratto di Vaniglia Bourbon Bio NOROHY	20 g

Idratare la gelatina in una grande quantità di acqua fredda. Far **sciogliere** il cioccolato bianco a bagnomaria e **scaldare** 100g di panna con l'estratto di vaniglia e la fava tonka. Una volta che la panna è ben calda, toglierla dal fuoco e lasciarla in **infusione** per 20 minuti. **Rimuovere** la fava tonka, quindi **far bollire** nuovamente, prima di **aggiungere** la gelatina idratata e strizzata.

Versare in 3 volte sul cioccolato bianco fuso, **emulsionando** con una spatola. **Aggiungere** i 100 g di panna fredda in una volta sola, **mescolare**, **coprire** con della pellicola trasparente a contatto e lasciare **crystallizzare** tutta la notte in frigorifero.

* La fava tonka è facoltativa, è possibile utilizzare esclusivamente la vaniglia se lo si preferisce.

FINITURA

Montare la ganache alla vaniglia con lo sbattitore elettrico, fino a ottenere una panna montata soda.

Mettere in una tasca con beccuccio Saint-Honoré.

Ammorbidire la crema pasticcera con una spatola e **mettere** in una tasca con bocchetta adatta a guarnire.

Farcire gli éclair con la crema pasticcera alla vaniglia, quindi **versare** la ganache montata sopra gli éclair.



Ricetta originale e crediti fotografici:
Agence **cru**.

  @norohyvanille
norohy.com

Riproduzione e diffusione vietate.
Materiale destinato ad esclusivo uso privato.