

# Rosa di éclair



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Rosa di éclair

UNA RICETTA ORIGINALE DI *l'École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 10 éclair

## Da preparare il giorno prima:

Ganache montata IVOIRE 35%  
all'acqua di rose

## Da preparare il giorno stesso:

Impasto per bigné  
Cremoso  
INSPIRATION LAMPONE  
Glassa pinguino INSPIRATION  
LAMPONE

## Utensili per la preparazione:

Kit torta Ring oblong  
SILIKOMART (altezza  
2 cm x lunghezza 14,5 cm)

## GANACHE MONTATA IVOIRE 35% ALL'ACQUA DI ROSE

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di riposo: 12 ore

113 g Panna liquida 35%  
25 g Miele di acacia  
½ Baccello di vaniglia  
NOROHY  
153 g Cioccolato  
IVOIRE 35%  
290 g Panna liquida 35%  
fredda  
5 g Estratto di rosa

Scaldare i 113 g di panna liquida con il miele e i semi del baccello di vaniglia. Versare in tre volte sul cioccolato **IVOIRE 35%** precedentemente fuso, mescolando con una spatola. Aggiungere in una volta sola i 290 g di panna liquida fredda e i 5 g di estratto di rosa e mixare il tutto con un frullatore a immersione per rendere omogenea l'emulsione.

Conservare in frigorifero, coprire con della pellicola a contatto e lasciar cristallizzare preferibilmente per una notte prima dell'uso.

## IMPASTO PER BIGNÈ

Tempo di preparazione: 40 minuti

80 g Acqua  
80 g Latte intero  
2 g Zucchero semolato  
2 g Sale fino  
2 g Vaniglia in polvere\*  
75 g Burro dolce  
90 g Farina 0  
140 g Uova

Far bollire il latte, l'acqua, il burro, lo zucchero e il sale.

Aggiungere la farina e la vaniglia in polvere\* lontano dal fuoco e poi rimettere sul fuoco, asciugando l'impasto con una spatola. Terminare la cottura quando l'impasto si scolla dai bordi del pentolino. Collocare l'impasto nel recipiente di uno sbattitore a frusta piatta, quindi mescolare per farlo intiepidire.

Sbattere le uova e aggiungerle una a una all'impasto continuando a mescolare. Fermare l'impasto una volta ottenuta una consistenza a nastro lucida.

Utilizzando una tasca con bocchetta liscia n. 13, disporre 30 g di impasto per bigné negli stampi imburattati e foderati di carta da forno (striscia alta 2 cm e lunga 14 cm).

Ricoprire il tutto con un foglio di carta da forno e adagiarvi sopra una teglia in modo che gli éclair non gonfino troppo e rimangano uniformi durante la cottura. Cuocere a 180°C in forno ventilato per 35 minuti. Rimuovere la teglia e terminare di asciugare per 5 minuti a 170°C in forno ventilato.

*\*La vaniglia in polvere si ottiene dai baccelli raschiati, essiccati in forno per 2 ore a 80°C e poi mixati.*

Vivete un'esperienza golosa alla Cité du Chocolat a Tain l'Hermitage e partecipate ai nostri atelier e stage di pasticceria.

Date un'occhiata al sito della Cité du Chocolat Valrhona: [www.citeduchocolat.com](http://www.citeduchocolat.com) / Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Francia     [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

# Rosa di éclair

(seguito)

## GLASSA PINGUINO INSPIRATION LAMPONE

---

Tempo di preparazione: 10 minuti

400 g **INSPIRATION  
LAMPONE**  
40 g Olio di vinaccioli

Fondere l'**INSPIRATION LAMPONE** a 45°C, quindi aggiungere l'olio di vinaccioli. Mescolare bene e mettere da parte.

Utilizzare la glassa a 35°C su un prodotto congelato.

## CREMOSO INSPIRATION LAMPONE

---

Tempo di preparazione: 10 minuti

200 g Polpa di lamponi  
10 g Miele di acacia  
6 g Gelatina in polvere  
30 g Acqua d'idratazione  
260 g **INSPIRATION  
LAMPONE**  
400 g Panna liquida 35%

Scaldare la polpa di lampone con il miele a 80°C, quindi aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.

Versare gradualmente la preparazione sull'**INSPIRATION LAMPONE** precedentemente fuso, mescolando con una spatola. Aggiungere la panna liquida fredda e mixare utilizzando un frullatore a immersione.

Mettere da parte.

## MONTAGGIO

Tempo di preparazione: 2 ore

### Lamponi freschi e/o petali di rosa

Tagliare gli éclair dal centro nel senso della lunghezza.

Disporre le basi degli éclair negli stampi precedentemente muniti di un rodoide e versarvi 60 g di cremoso **INSPIRATION LAMPONE**. Congelare per 15 minuti.

Collocare la parte superiore dell'éclair, quindi congelare nuovamente per 30 minuti.

Glassare totalmente gli éclair con la glassa pinguino **INSPIRATION LAMPONE** e rimettere nel congelatore per 30 minuti.

Sbattere la ganache montata **IVOIRE 35%** con l'acqua di rose fino a ottenere una consistenza morbida e adatta ad essere lavorata con la tasca.

Utilizzando una tasca con bocchetta scanalata da 10 mm, disporre delicatamente sopra gli éclair la ganache **IVOIRE 35%** all'acqua di rose.

Durante il montaggio, decorare con lamponi freschi e/o petali di rosa.