



Eclair con ganache al cioccolato e fragole

Un'esplosione di gusto: croccante fuori e cremoso dentro. Il cioccolato abbraccia il lampone in un contrasto irresistibile tra dolcezza e vivacità.

INGREDIENTI MOUSSE LEGGERA AL CIOCCOLATO BIANCO:

- 4 g gelatina 200 Bloom
- 20 g acqua
- 290 g cioccolato bianco 35% bdc
- 100 g latte
- 210 g panna fresca semimonatata 35% mg

INGREDIENTI GLASSA ROCHER ROSA:

- 150 g cioccolato bianco
- 50 g cioccolato rosso
- 200 g burro di cacao
- 150 g granella di nocciole

INGREDIENTI GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO BIANCO:

- 150 g panna fresca 35% mg
- 15 g sciroppo di glucosio
- 100 g cioccolato bianco 35% bdc
- 220 g panna fresca 35% mg

INGREDIENTI PER LA FARCITURA:

- Sine Fragola q.b.

PREPARAZIONE MOUSSE LEGGERA AL CIOCCOLATO BIANCO:

Idratare la gelatina con l'acqua. Portare a bollore il latte e versarlo sul cioccolato. Emulsionare con un mixer a immersione. Inserire la gelatina e la panna semimontata. Versare per metà nello stampo a éclair. Inserire con un sac à poche la Sine fragola. Ultimare versando la mousse rimanente sopra la confettura e congelare.

PREPARAZIONE GLASSA ROCHER ROSA:

Fondere il cioccolato assieme al burro di cacao, aggiungere la granella di nocciole. Quando la glassa avrà raggiunto i 30° smodellare le éclair congelate e immergere fino a raggiungere la superficie.

PREPARAZIONE GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO BIANCO:

Portare a bollore la panna, versarla sul cioccolato e emulsionare con un mixer ad immersione. Inserire la panna liquida amalgamando bene. Coprire con pellicola a contatto e far riposare in frigorifero per una notte. Il giorno successivo montare il composto utilizzando planetaria munita di foglia.

Decorare il dolce con ganache montata e fragole fresche