

Éclair al lampone e verbena

Ingrédients

- 600g di panna liquida intera
- 4g di gelatina
- 150g di cioccolato bianco
- 4g di verbena fresca
- 75g di latte
- 75g di acqua
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di zucchero
- 1 cucchiaino di miele
- 60g di burro
- 90g di farina T55
- 150g di uova (circa 3 uova)
- 200g di lamponi
- 6g di pectina NH
- 15g di zucchero
- 100g di lamponi freschi (o più, se desiderate aggiungerli negli éclair)

Préparation

1. Un dessert pieno di freschezza per accogliere la stagione dei lamponi come si deve: éclair alla verbena & lampone.
2. Pasta choux, una ganache montata alla verbena (adattata dalla ricetta di ganache montata di Nicolas Paciello), un po' di confit di lampone e lamponi freschi, ecco la composizione di questi piccoli dolci leggeri e golosi. Materiale: Robot da cucina Teglia perforata Sac à poche Bocchetta petit four 14mm Tempo di preparazione: 1 ora + 35 minuti di cottura Per 10 a 12 éclair: Ganache montata verbena: di panna liquida intera di gelatina di cioccolato bianco di verbena fresca Fate scaldare metà della panna liquida con la verbena.
3. Lasciate in infusione per 30 minuti.
4. Successivamente, frullate il composto e fatelo scaldare di nuovo.
5. Fate sciogliere il cioccolato.
6. Versate la panna alla verbena sul cioccolato in più volte mescolando bene per ottenere una ganache liscia e brillante.
7. Aggiungete il resto della panna fredda, poi coprite la ganache e mettetela in frigorifero per almeno 6 ore, o una notte.
8. Pasta choux: di latte di acqua 1 pizzico di sale 1 pizzico di zucchero 1 cucchiaino di miele di burro di farina T55 di uova (circa 3 uova) Fate scaldare il latte con l'acqua, il sale, lo zucchero, il miele e il burro.
9. Quando il burro è totalmente sciolto e il liquido è in ebollizione, aggiungete in una volta la farina e mescolate bene.
10. Rimettete il tegame sul fuoco e fate asciugare la pasta per 2 minuti mescolando costantemente: si deve formare una sottile pellicola sul fondo del tegame.
11. Versate la pasta nella ciotola del robot munito di foglia e mescolate per alcuni minuti per farla raffreddare.
12. Aggiungete gradualmente le uova mescolando bene tra ogni aggiunta fino ad ottenere una pasta satinata che forma il nastro.
13. Fate dei bignè su una teglia, spolverate con zucchero a velo e infornate nel forno preriscaldato a 170°C

a calore statico per circa 35 minuti senza aprire il forno.

14. Lasciate raffreddare.

15. Confit di lampone: di lamponi di pectina NH di zucchero Fate scaldare i lamponi fino a quando si schiacciano.

16. Aggiungete la pectina e lo zucchero mescolati frullando, quindi lasciate bollire per circa 3 minuti.

17. Poi, secondo i vostri gusti potete filtrare o meno il confit per togliere i semi.

18. Montaggio: di lamponi freschi (o più, se desiderate aggiungerli negli éclair) Montate la ganache fino ad ottenere una consistenza di chantilly.

19. Tagliate gli éclair al centro, quindi farcite con un po' di ganache.

20. Aggiungete del confit di lampone, e se lo desiderate lamponi freschi.

21. Infine, dressate la ganache montata e decorate con alcuni lamponi.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com