



SACH-ECLAIR



[FoNDENTE IN PoLVERe](#)

Questa ricetta è stata ideata da:
[Silvia Federica Boldetti](#)

Ingredienti

Cre moso all'albicocca e cioccolato

425 g Polpa di albicocca
42 g Zucchero Carafin
105 g Tuorlo
425 g Cioccolato al latte 40%

Zucchero fondente al cacao

35 g Miscela acqua-cacao 22-24
100 g Zucchero Fondente in Polvere

Montaggio

Q.b. Zucchero Kandis Idro
Q.b. Polvere oro

Procedimento

1. Cre moso all'albicocca e cioccolato

Cuocete a 82°C la polpa con lo zucchero Carafin ed il tuorlo. Versate sul cioccolato ed emulsionate.

2. Zucchero fondente al cacao

Preparate la miscela acqua-cacao (1000g acqua/500g cacao) Aggiungete la miscela bollente allo zucchero fondente in polvere. Scaldate intorno ai 50°C e decorate gli éclair.

3. Montaggio

Riempite gli éclair con il cre moso. Decorate con lo zucchero fondente al cacao, il Kandis idrofobico colorato d'oro e uno spicchio di albicocca.