

KIDDY COVER ROSA - Eclair farciti e glassati

Eclairs

BONFRITTO&FORNO	1.000 g
Acqua	2.000 g
Olio di Semi	600 g
Totale Eclairs	3.600 g

Farcitura al gusto di fragola

KIDDY COVER ROSA	1.000 g
Panna fresca	3.000 g
Totale Farcitura al gusto di fragola	4.000 g

Lavorazione:

Eclairs:

Mescolare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti a medio - alta velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Formare su carta da forno. Cottura: 230°C per 20 min. ca. con valvola aperta. Rotor 210°.

Farcitura al gusto di fragola:

Sciogliere KIDDY COVER ROSA (o altro gusto a scelta); separatamente scaldare la panna. Unire e mescolare assieme.

Importante: lasciar riposare in frigorifero per una notte.

Montare quindi in planetaria con frusta.

Farcire gli éclairs e procedere alla glassatura con KIDDY COVER ROSA (o altro gusto a scelta)

Per glassare con KIDDY COVER:

Sciogliere il prodotto a +/- 50°C ca.

Utilizzare ad una temperatura di 30-35°C.



N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e relativo peso.

La qualità piace!

