

## Éclair Carat Cakau

### Composición

Masa éclair

Galleta crujiente

Crema pastelera Carat Cakau

Cubierta Carat Cakau



### Receta galleta crujiente

#### Ingredientes

<b>Patacrout</b>	250 g
Azúcar moreno	100 g
<b>Mimetic Control</b>	100 g
Huevo	25 g
<b>TOTAL MASA</b>	<b>475 g</b>

### Receta crema pastelera Cru Cakau

#### Ingredientes

<b>Crema catalana</b>	375 g
Leche	1000 g
<b>Carat Cakau Bitter</b>	275 g
<b>TOTAL MASA</b>	<b>1,650 Kg</b>

#### Método

- Mezclar todos los ingredientes juntos en la batidora con el accesorio pala hasta obtener una masa homogénea.
- Estirar con rodillo o con laminadora entre 2 plásticos a 2mm.
- Cortar a 11cm x 2cm y congelar.

#### Método

- Mezclar la leche templada con la **Crema catalana** a media velocidad durante 3 minutos.
- Agregar la cobertura fundida y mezclar 1 minuto hasta homogeneizar.

## Receta masa éclair

Ingredientes	
Tegral Clara	500 g
Bifrisol Alto Oleico	50 g
Agua	350 g
Leche	250 g
<b>TOTAL MASA</b>	<b>1,150 Kg</b>

## Método

- Calentar el agua y la leche entre 50°C y 60°C.
- Con el accesorio pala de la batidora, mezclar todos los ingredientes a velocidad media durante 5 minutos hasta obtener una masa homogénea.
- Escudillar tiras con la boquilla de 16m a lo largo de la lata.
- Incorporar en la parte superior de la pieza la galleta crujiente antes de hornear ejerciendo un poco de presión.
- Cocer en horno de aire durante 5 minutos a 160°C con el tiro cerrado.
- Abrir el tiro y cocer durante 25 minutos aproximadamente.

## Montaje:

- Disponer de un éclair e inyectarlo con la crema pastelera **Carat Cakau**.
- Glasear la pieza con el **Carat Cakau Bitter** a 50°C.