

## Éclair Carat Cakau

### Composición

Masa éclair
Galleta crujiente
Crema pastelera Carat Cakau
Cubierta Carat Cakau



### Receta galleta crujiente

#### Ingredientes

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

### Receta crema pastelera Cru Cakau

#### Ingredientes

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

#### 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		Método
Tegral Clara	500 g	- Calentar el agua y la leche entre 50ºC y 60ºC.
Bifrisol Alto Oleico	50 g	- Con el accesorio pala de la batidora, mezclar todos los ingredientes a velocidad media durante 5 minutos hasta obtener una masa homogénea.
Agua	350 g	- Escudillar tiras con la boquilla de 16m a lo largo de la lata.
Leche	250 g	- Incorporar en la parte superior de la pieza la galleta crujiente antes de hornear ejerciendo un poco de presión.
<b>TOTAL MASA</b>	<b>1,150 Kg</b>	- Cocer en horno de aire durante 5 minutos a 160ºC con el tiro cerrado.

### Montaje:

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