

# Eclairs Tiramisu

Par : Application Specialist

Quantité : 20 éclairs

## INGRÉDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

### Pâte à choux

<b>Patis'Choux</b>	440
Eau 20°C	560
Huile	83
<b>TOTAL</b>	<b>1083</b>

Mélanger tous les ingrédients ensemble à la feuille, au batteur vitesse maximum, pendant environ 5 minutes, la température en fin de mélange doit être environ 27°C. Laisser reposer au frigo environ 15 min. Température de pâte 20°C. Dresser sur Silpain.

### Crèmeux Café

Lait	250
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	250
Café grains	50
Jaunes d'œufs	75
Sucre	80
<b>Ami'gel PatisFrance</b>	30
Beurre	80
<b>Gélatine Boeuf PatisFrance</b>	3,75
Eau d'hydratation	22,50
Fleur de sel	2
<b>TOTAL</b>	<b>843,25</b>

Broyer grossièrement les grains de café, chauffer le lait et la crème à 60°C et faire infuser pendant 15 minutes environ. Chinoiser et repeser les liquides au poids initial en complétant au besoin avec du lait. Ajouter ensuite les jaunes, le sucre et l'Ami'gel mélanger préalablement et réaliser une crème pâtissière. Ajouter ensuite le beurre, la gélatine hydratée et la fleur de sel, mixer et réserver.

## Chantilly Mascarpone

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	220	Mixer tous les ingrédients ensemble et faire monter.
Mascarpone	80	
Sucre	15	
<b>Classic Vanille Puratos</b>	5	
<b>TOTAL</b>	<b>320</b>	

## Montage

- Pulvériser d'eau les éclairs et cuire au four ventilé à 145°C pendant 50 min ou au four ouvert, avec la ventilation au minimum.
- Garnir d'environ 40 g les éclairs de crémeux café.
- Monter légèrement la crème mascarpone et pocher environ 15 g par éclair à l'aide d'une douille chemin de fer, sur le dessus.
- Saupoudrer de grains de café râpée, de vanille poudre et de cacao poudre.

# Eclairs Framboise VG



Par : Renaud ANDREUX  
& Kévin Colle – Démonstrateurs

Quantité :  
20 éclairs

## INGRÉDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

### Pâte à choux

<b>Pâtis'Choux</b>	440
Eau 20°C	560
Huile	83
<b>TOTAL</b>	<b>1083</b>

Mélanger tous les ingrédients ensemble à la feuille pendant 30 secondes, au batteur vitesse minimum puis à vitesse maximum pendant environ 5 minutes. La température en fin de mélange doit être d'environ 27°C. Laisser reposer au frigidaire environ 15 min. Température de pâte 20°C. Dresser sur Silpain.

### Crèmeux Framboise

<b>Starfruit framboise</b>	<b>345</b>
<b>Starfruit citron</b>	<b>37.5</b>
<b>Pectine nH</b>	<b>4</b>
Sucre	16.5
Agar agar	4
<b>Belcolade Beurre de cacao</b>	45
<b>Starfruit framboise</b>	<b>65</b>
Total	517

Chauffer les pulpes de framboise et de citron ensemble. A 45°C, ajouter les poudres. Verser le bouillon sur le beurre de cacao.

Ajouter la masse gélatine fondue.

Mixer et refroidir à 4°C.

Mixer avant de garnir les éclairs.

## Pâte de fruit framboise

<b>Starfruit framboise</b>	<b>550</b>	Chauffer la pulpe à 40/45°C. Ajouter le mélange
Sucre (1)	245	sucre (1)/pectine. Faire bouillir 1 minute.
<b>Pectine nH</b>	<b>10</b>	Ajouter le sucre (2), le gingembre et le glucose fondu.
Sucre (2)	50	Cuire à 105°C.
Gingembre frais	<b>2.5</b>	Ajouter le jus de citron.
Sirup de glucose	100	Couler sur Silpat à 2mm.
Jus de citron frais	9	Détailler avec un emporte-pièce oblong puis poser sur les
<b>Total</b>	<b>966.5</b>	éclairs.
		Mixer les chutes pour garnir également les éclairs.

## Montage

- Pulvériser d'eau les éclairs et cuire au four ventilé à 145°C pendant 50 min oura ouvert, avec la ventilation au minimum.
- Garnir d'environ 25 g les éclairs de crémeux framboise.
- Détailler la pâte de fruit à l'aide d'un emporte-pièce oblong, et récupérer les chutes de pâte de fruits. Mixer et terminer de garnir les éclairs (environ 8g).
- Déposer les pâtes de fruits détaillées sur les éclairs.
- Napper avec le **Puratos Miroir Glassage Neutre** avec 10% d'eau puis décorer.

# Eclairs Noix de Coco

Par : Application Specialist

Quantité : 20 éclairs

## INGRÉDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

### Pâte à choux

<b>Patis'Choux PatisFrance</b>	440
Eau 20°C	560
Huile	83
<b>TOTAL</b>	<b>1083</b>

Mélanger tous les ingrédients ensemble à la feuille pendant 30 secondes, au batteur vitesse minimum puis à vitesse maximum pendant environ 5 minutes. La température en fin de mélange doit être d'environ 27°C. Laisser reposer au frigidaire environ 15 min. Température de pâte 20°C. Dresser sur Silpain.

### Crèmeux Coco

Lait de coco	570
<b>Ami'gel PatisFrance</b>	57
Cassonade	68
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	2,85
<b>Belcolade Couverture W. Plant-Based Cacao Trace</b>	85
<b>Puratos Classic Coco</b>	16
<b>TOTAL</b>	<b>798,85</b>

Mélanger ensemble l'Ami'gel, la cassonade et la pectine, ajouter le lait de coco, cuire tout ensemble comme une crème pâtissière. Ajouter la couverture W et le classic et mixer. Réserver au frigidaire.

### Fondant Blanc

<b>Vega Fondant PatisFrance</b>	300
<b>Belcolade Couverture W. Plant-Based Cacao Trace</b>	45
<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao Trace</b>	90
<b>TOTAL</b>	<b>435</b>

Fondre la couverture et le beurre de cacao à 40°C, ajouter le fondant et bien mélanger, couler entre deux feuilles guitare et étaler à 2,2mm, surgeler.

## Montage

- Pulvériser d'eau les éclairs et cuire au four ventilé à 145°C pendant 50 min oura ouvert, avec la ventilation au minimum.
- Garnir d'environ 40 g de crémeux coco les éclairs.
- Détailler le fondant surgeler à l'aide d'un emporte-pièce oblong, déposer sur les éclairs et laisser revenir en température.
- Tremper fortement chaque éclairs, côté fondant, dans la coco râpée.

# Eclairs Cacahuète

Par : Application Specialist

Quantité : 20 éclairs

## INGRÉDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

### Pâte à choux

<b>Patis'Choux PatisFrance</b>	440
Eau 20°C	560
Huile	83
<b>TOTAL</b>	<b>1083</b>

Mélanger tous les ingrédients ensemble à la feuille pendant 30 secondes, au batteur vitesse minimum puis à vitesse maximum pendant environ 5 minutes. La température en fin de mélange doit être d'environ 27°C. Laisser reposer au frigidaire environ 15 min. Température de pâte 20°C. Dresser sur Silpain.

### Crèmeux Cacahuète

Lait	250
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	250
Jaunes d'œufs	75
Sucre	75
<b>Ami'gel PatisFrance</b>	25
Pâte de cacahuètes	125
<b>Gélatine Boeuf PatisFrance</b>	4
Eau d'hydratation	24
Fleur de sel	2
<b>TOTAL</b>	<b>830</b>

Réaliser une crème pâtissière avec les 5 premiers ingrédients. Ajouter ensuite la pâte de cacahuètes, la gélatine hydratée et la fleur de sel, mixer.

## Glaçage Cacahuète

Lait	75
<b>Sirop de glucose PatisFrance</b>	75
<b>Gélatine Boeuf PatisFrance</b>	1,5
Eau d'hydratation	9
<b>Belcolade Lait Cameroun 45% Cacao Trace</b>	150
Pâte de cacahuètes	70
<b>Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance</b>	60
<b>Puratos Miroir Glassage Neutre</b>	150
<b>TOTAL</b>	<b>590,50</b>

Faire bouillir le lait et le glucose, ajouter la gélatine hydratée et verser sur le chocolat, mixer. Ajouter la pâte de cacahuètes, le Fourrage Caramel et le Miroir, mixer. Réserver au réfrigérateur.

## Montage

- Pulvériser d'eau les éclairs et cuire au four ventilé à 145°C pendant 50 min ou au four ouvert, avec la ventilation au minimum.
- Garnir d'environ 40 g les éclairs de crémeux cacahuète.
- Fondre le glaçage cacahuète à 27/30°C et tremper les éclairs.
- Décorer d'éclats de cacahuètes sablés et caramélisés.