

Éclair Chocolat-Cerise

Quantité : 60 pièces

Par Grégory Geffard

Pâte à choux

Lait	250
Eau	250
Beurre	200
Sel	10
Sucre	10
Farine	300
Œufs	500

Réaliser une pâte à choux traditionnelle et dresser des éclairs.

Cuire au four à sole à 190°C pendant environ 30 minutes.

Crème légère chocolat

Eau	1000
-----	------

Crème légère PatisFrance 450

Belcolade Selection Noir 65% Cacao Trace 450

Monter au batteur les deux premiers ingrédients à grande vitesse environ 5 minutes
Ajouter le chocolat fondu.

Comptée cerise noire

Puratos Topfil Cerise Noire 500

Prêt à l'emploi

Croustillant

Pralicrac Noir PatisFrance 500

Prêt à l'emploi

g Montage et finitions :

- Couper le dessus de l'éclair et déposer un trait de Pralicrac Noir.
- Recouvrir d'un trait de Topfil Cerise Noire et pocher ensuite la crème légère chocolat.
- Décorer avec une plaquette en chocolat.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer(*) : Lait et dérivés, gluten (blé – orge), œufs, soja et fruits à coques (amandes – noisettes).

(*) Ces éléments vous sont fournis sous réserve du strict respect des matières premières et du mode opératoire.

