

PRÉPARATION POUR CRÈME PÂTISSIÈRE LÉGÈRE

Éclair St Honoré

Par : Bertrand Balay - Quantité : pour environ 14 éclairs

Pâte feuilletée en g

Farine pâtisseries PatisFrance	3000
Sel	60
Beurre fondu	600
Eau	1250
Beurre de tourage	2000

Réaliser la détrempe de pâte feuilletée en mélangeant au crochet la farine, le sel, le beurre fondu et l'eau.

Diviser en 2 pâtons (2,5 kg chacun) puis les laisser reposer sous film.

Réaliser 6 tours simples avec 1 kg de beurre de tourage par pâton.

Pâte à choux

Eau	130
Lait	130
Beurre	115
Sel fin	4
Sucre semoule	3
Farine	150
Œufs	270

Mélanger l'eau, le lait, le beurre, le sel, le sucre et faire bouillir le tout. Ajouter la farine, dessécher la pâte sur le feu et ensuite au batteur. Ajouter les œufs. Pocher la pâte à choux sur Silpat®. Cuire pendant 20 minutes à 180°C, ourras fermés puis 40 minutes à 165°C ourras ouverts.

Crème pâtissière en g

Lait	250
Délicecrem PatisFrance	65

Réaliser la crème pâtissière avec le lait et la Délicecrem.

Crème légère en g

Eau froide	250
------------	-----

Préparation pour Crème Pâtissière Légère PatisFrance 112

Réaliser la crème légère à l'aide d'un batteur au fouet. Mélanger les 2 ingrédients doucement puis à grande vitesse durant 3 minutes.

Caramel en g

Fondant PatisFrance	250
Sirop de Glucose PatisFrance	250

Cuire jusqu'à 170°C le caramel, puis le verser sur Silpat®. Une fois froid, le reprendre au four à micro-ondes dans un pirex pour glacer les choux.

