

Recette | Eclair Pistache

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : environ 15 pièces



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Pâte à Choux		
Eau	125	Porter l'eau, le lait, le beurre et le sel à ébullition.
Lait	125	Ajouter la farine et dessécher puis incorporer les œufs mixés.
Beurre	112,5	Chinoiser lorsque la panade est à 60°C.
Sel	5	Dresser des éclairs et cuire à 165° C pendant +/- 25 minutes, puis à 175°C pendant +/- 12 minutes.
Farine T55	150	
Œufs entiers	7 pc	
Praliné Pistache		
Pistaches de Sicile avec peau	130	Griller les amandes et les pistaches.
Amandes Entières Marcona	70	Réaliser un caramel avec le sucre et l'eau, puis ajouter les fruits secs et la fleur de sel.
PatisFrance		Broyer finement en ajoutant de l'huile de pistache lorsque le mélange est refroidi.
Sucre	102	
Eau	31	
Fleur de sel	0,25	
Huile de pistache	15	

Crème Pistache – Fleur d'oranger

Lait	320
Patiscrem PatisFrance	40
Sucre cassonade	12
Pectine nH	2
Pralirex Pistache PatisFrance	10
Maïzena	24
Jaunes d'œufs	50
Praliné Pistache	40
Fleur d'oranger	10

Porter les 5 premiers ingrédients à ébullition en prenant soin de remuer régulièrement.

Mixer à ébullition.

Ajouter le mélange blanchi de Maïzena-jaunes d'œufs et cuire comme une crème pâtissière.

Ajouter à chaud le praliné pistache et la fleur d'oranger.

Mixer et refroidir rapidement

Ananas – Yuzu – Orange

Starfruit Ananas PatisFrance	110
Jus de yuzu	20
Jus d'orange	110
Glucose atomisé	20
Pectine nH	4
Masse gélatine	2
Jus de citron	5

Cuire tous les ingrédients à ébullition sauf la gélatine et le jus de citron.

Ajouter ces 2 derniers ingrédients en fin de cuisson.

Mélanger et laisser refroidir.

Glaçage Pistache-oranger

Lait	150
Fleur d'oranger	5
Glucose	150
Gélatine	20
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	300
Praliné Pistache	120
Pralirex Pistache PatisFrance	80
Puratos Miroir Neutre	300

Porter à ébullition le lait, la fleur d'oranger et le glucose.

Ajouter la masse gélatine fondue et couler sur le chocolat, le praliné pistache et le Pralirex.

Mixer.

Ajouter le Miroir Neutre et mixer.

Glacer à 27-28°C



Montage et finitions :

Percer 3 trous dans la pâte à choux puis garnir à 80% de crème pistache et 15% de compote de fruits, terminer avec 5% de praliné pistache pur.

Glacer l'éclair et saupoudrer de pistaches concassées.