

Éclair

Bien-être

Portions
50 éclairs



Pâte à choux 35 g

Ingrédients

Lait	250 g
Eau	250 g
Matière Grasse Mimetic Essentiel	200 g
Sel	10 g
Sucre	10 g
Farine	300 g
Œufs	440 g

Méthode de travail

Porter à ébullition les 5 premiers ingrédients.
Ajouter la farine et réaliser une panade.
Dessécher légèrement la préparation obtenue puis incorporer progressivement les œufs.
Dresser la pâte selon la forme et taille souhaitée.
Cuire à 180°C environ pendant 40 min au four à sole.

Fourrage 25 g

Ingrédients

Fourrage Topfil Finest Mangue 70%	1250 g
--	---------------

Méthode de travail

Garnir 25 g de fourrage mangue par éclairs.

Namelaka chocolat 20 g

Ingrédients

Lait	225 g
Glucose	15 g
Feuille Gélatine	4 feuilles

Méthode de travail

Chauffer le lait avec le glucose à 60°C.
Ajouter la gélatine préalablement hydratée avec de l'eau froide.

Crème UHT 35% Patiscrem 420 g

Verser la préparation sur le chocolat et réaliser une ganache.

Selection Noir 55% Sans-Sucre Cacao-Trace 350 g

Ajouter la crème liquide.

Glaçage

20 g

Ingredients

Glaçage Éclair Noir

1000 g

Méthode de travail

Réchauffer légèrement le glaçage au micro-onde puis glacer les éclairs.

MONTAGE

Découpez un long trou rectangulaire dans le fond des éclairs, et pocher d'abord 25 g de garniture à la mangue, puis garnir avec 20 g de Namelaka chocolat sur la garniture mangue.

Faites chauffer le glaçage chocolat entre 28 et 32°C et glacer l'éclair. Décorer-le avec des zestes de mangue séchés.