

Éclair à la cerise

Pour 20 éclairs

Ingrédients	Quantité	Mode d'emploi
Pâte à choux		
Puratos Tergal Clara Super	340 g	Mélangez tous les ingrédients à vitesse moyenne pendant 8 minutes. Cuire à 160°C pendant 15 minutes ourras fermés puis 40 minutes ourras ouverts.
Huile végétale	150 g	
Eau	580 g	
Craquelin		
Farine	200 g	Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte. Abaisser la pâte à 2 mm et conserver au congélateur. Découper des pièces de la taille de l'éclair et le poser sur la pâte à choux avant la cuisson.
Sucre	200 g	
Beurre	200 g	
Colorant rouge	QS	
Gelée à la cerise		
Starfruit Cerise PatisFrance	300 g	Mélangez tous les ingrédients et laissez bouillir pendant 30 secondes. Laissez refroidir au réfrigérateur.
Sirop de glucose	80 g	
Sucre	80 g	
Pectine NH	8 g	
Crème pâtissière à la cerise		
Starfruit Cerise PatisFrance	600 g	Bouillir le Starfruit et le lait. Mélangez le sucre, la pectine, les œufs et l'Elsay et ajoutez-les dans le mélange chaud. Faites cuire 2 minutes après l'ébullition. Ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à obtenir une texture lisse.
Lait	400 g	
Sucre	100 g	
Pectine NH	8 g	
Jaunes d'œufs	80 g	
Œufs entiers	100 g	
Elsay PatisFrance	70 g	
Beurre	100 g	
Fondant rouge		
Fondant Vega PatisFrance	500 g	Mélangez à la feuille le fondant et le chocolat fondu, ajoutez le sirop et mélangez jusqu'à obtenir une émulsion parfaite. Etaler entre 2 feuilles de plastique et conservez au congélateur.
Belcolade Blanc Sélection 30%	375 g	
Sirop (50/50)	70 g	
Colorant rouge	QS	

Montage et finitions :

- Une fois que la pâte à choux est cuite, faites un trou dans le fond.
- Mélangez la gelée et remplissez un peu l'intérieur de l'éclair.
- Mélangez la Crème pâtissière et remplissez complètement l'éclair.
- Découpez la taille de l'éclair dans le fondant rouge et posez-le sur le dessus.
- Glacer le dessus avec le **Puratos Miroir Glassage** à l'aide d'un pinceau.
- Décorer l'éclair avec des cerises fraîches et des jeunes feuilles d'herbes.

