

Éclair Citron Meringué

Recette pour 16 éclairs



Ingrédients	Quantités (g)	Mode d'emploi
Pâte à choux		
Lait	125	Faire bouillir le lait, l'eau, le sel et la matière grasse.
Eau	125	
Sel	3	Ajouter la farine et dessécher la panade.
Puratos Mimetic Incorporation	100	Ajouter les œufs graduellement.
Farine	170	Cuisson à 200°C en four à sole, clé ouverte.
Oeufs	275	
Croustillant		
Pralicrac Blanc PatisFrance	900	Réchauffer au micro-ondes le Pralicrac, puis l'étaler finement au rouleau entre 2 feuilles guitare. Congeler. Après découper des bandes de taille adaptée à l'éclair.
Crème pâtissière citron		
Delicecrem PatisFrance	185	Dans la cuve du batteur mélanger à grande vitesse la préparation Delicecrem et le lait pendant 4 minutes. Réserver au frigo. Cuire le Deli Tarte Citron à la casserole jusqu'à ébullition ou au four à sole à 180°C pendant 10 min et, une fois refroidi, le foisonner.
Lait (15°C)	615	Enfin incorporer à la crème pâtissière.
Puratos Deli Tarte Citron	800	
Meringue italienne		
Puratos Ovablanca	500	Dans la cuve du batteur au fouet battre les ingrédients ensemble à grande vitesse 5 minutes environ.
Eau (30°C)	250	

Montage

- Découper la partie supérieure de l'éclair.
- Pocher une fine couche de crème pâtissière citron sur le fond, déposer la bande de croustillant et terminer de garnir avec la crème pâtissière.
- Avec une palette bien lisser la surface. Avec une douille à St. Honoré, déposer la meringue italienne.

Finition

- Zester du citron vert pour finition.

