

# Eclair Créatif



## Portions

30 éclairs

## Sablé Amande

5 g

### Ingrédients

<b>Matière Grasse Mimetic Incorporation</b>	230 g
Sucre	100 g
Sel	3 g
Oeufs	80 g
<b>Amandes Rapées</b>	100 g
Farine	90 g
<b>Poudre à Lever Volcano</b>	10 g

### Méthode de travail

Mélanger doucement tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.  
Étaler entre deux feuilles sur une hauteur de 5 mm.

Détailler la pâte dans la forme souhaitée.

Cuire à 155° environ 20 min au four à sole.

## Crèmeux 60 days

20 g

### Ingrédients

<b>Crème UHT Patiscrem</b>	360 g
Lait	360 g
Jaune d'oeuf	175 g
Sucre	120 g
<b>Pectine NH</b>	5 g

### Méthode de travail

Mélanger le sucre et la pectine, puis ajouter au lait et crème.

Porter à ébullition puis verser la préparation sur les jaunes d'œufs.

Ajouter le chocolat et mixer. Réserver.

### Chocolante 60 days

**74% Cacao-Trace** 210g

## Mousse Amber Noisette 40 g

### Ingrédients

Lait Entier	120 g
Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	90 g
Praliné Piémont	90 g

Gélatine en Poudre 180 Bloom	12 g
Eau	60 g
Crème UHT Patiscrem	620 g

### Méthode de travail

Préparer la masse gélatine.

Porter le lait à ébullition, puis ajouter la masse gélatine préalablement fondue. Verser le tout sur le chocolat et le praliné.

Mixer l'ensemble.

Refroidir à 30°C pour réaliser le mélange avec la crème montée mousseuse.

## Biscuit Cacao 5 g

### Ingrédients

Préparation végétale Tegral Biscuit	400 g
Cacao Poudre Cacao-Trace	63 g

Eau	150 g
-----	-------

Amandes Rapées	160 g
----------------	-------

Oeufs	525 g
Beurre	187 g

### Méthode de travail

Mélanger au fouet tous les ingrédients sauf le beurre, puis au batteur à vitesse moyenne.

Ajouter le beurre préalablement fondu à 40°C.

Mélanger à vitesse moyenne jusqu'à obtenir un appareil homogène.

Étaler 600 g de pâte par plaque de 60 cm x40 cm.

Cuire à 180°pendant 12 min environ.

## Glaçage chocolat 15 g

### Ingrédients

Lait Entier	200 g
Crème UHT Patiscrem	200g
Glucose	100 g
Selection Noir 55% Cacao-Trace	500 g
Gélatine en poudre 180 Bloom	15g 8 g

### Méthode de travail

Porter le lait, la crème et le glucose à ébullition.

Ajouter la masse gélatine préalablement fondue et verser sur la couverture Belcolade. Mixer le tout.

40 g

## Velours

15 g

### Ingrédients

**Selection Amber**

**Douceur 32% Cacao-Trace** 200 g

**Belcolade Beurre de Cacao** 80g

### Méthode de travail

Fondre tous les ingrédients à 45°C.

## MONTAGE

Pocher le crémeux chocolat dans le moule.

Surgeler.

Pocher la mousse dans le moule éclair.

Insérer l'insert de crémeux dans la mousse.

Terminer en déposant le biscuit préalablement détaillé à l'emporte-pièce.

Surgeler

Démouler et passer aussitôt au pistolet velours.

Glacer par trempage à l'aide d'un pique.

Déposer le décor chocolat blanc.