

Éclair Durable

Portions

50 éclairs



Pâte à choux 50 g

Ingrédients

Préparation pour Pâte à Choux

Patis'Choux 1 000 g

Eau à 25°C 1 500 g

Huile 190 g

Méthode de travail

Au batteur, mélanger les ingrédients à la feuille à grande vitesse pendant 4 minutes.

Pocher sur un Silpain 50 g de pâte pour former des éclairs.

Poser sur le dessus un rectangle de crumble puis cuire le tout à 130°C pendant environ 1h.

Crumble cacao 5 g

Ingrédients

Matière Grasse Mimetic Incorporation 285 g

Sucre Roux 280 g

Cacao Poudre Cacao-Trace 45 g

Farine T55/550 240 g

Méthode de travail

Au batteur, mélanger à la feuille à vitesse réduite tous les ingrédients.

Étaler la préparation entre deux papiers de cuisson sur une hauteur de 2 mm.

Surgeler.

Découper des rectangles de la taille des éclairs.

Crème Chocolat Végétale 40 g

Ingrédients

Boisson Soja 1 000 g

Poudre à Crème Ami'Gel 30 g

Pectine NH 15 g

Sucre 100 g

Chocolante 60 Days 74%

Cacao-Trace 400 g

Méthode de travail

Chauffer la boisson soja.

Ajouter le mélange sucre/pectine/Ami'gel et cuire jusqu'à ébullition.

Verser la préparation sur les couvertures puis mixer.

Refroidir sur une plaque filmée et laisser cristalliser une nuit.

MONTAGE

Percez 3 trous dans le fond des éclairs pour y pocher +/- 40 g de crème pâtissière au chocolat préalablement refroidie. Décorer avec une feuille de chocolat.