Recette

Eclair Fruits Rouges-Coco Clean Label

Pour 30 éclairs

INGREDIENTS	GR	MODE D'EMPLOI
Pâte à choux		
Eau	130g	Mélangez l'eau, le lait, le beurre, le sel, le sucre et faites bouillir le tout. Ajoutez-y la farine. Desséchez la pâte sur le feu puis au batteur et ajoutez les œufs. Pochez des éclairs d'environ 30 g sur un tapis silicone.
Lait	130g	
Beurre	115g	
Sel fin	4g	
Sucre semoule	3g	
Farine	150g	
Œufs	270g	
Croustillant		
Beurre	150g	Mélangez tous les ingrédients ensemble à la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laminez la pâte à 2 mm d'épaisseur, découpez-en des lamelles allongées et placez-les sur les éclairs. Enfournez à 180°C durant 15 minutes clé fermée, puis environ 30 minutes à 170°C, clé ouverte.
Sucre	150g	
Farine	150g	
Crème amande et coco fraîche		
Lait de Coco	1000g	Portez le lait de coco et la citronnelle incisée à ébullition et laissez infuser 20 minutes. Retirez la citronnelle du lait et portez à nouveau à ébullition avec le sucre. Mélangez au fouet la Purecrem CL avec l'eau et incorporez-y la préparation. Ajoutez ensuite la poudre d'amande grillée. Versez sur une plaque et couvrez d'un film plastique. Fouettez brièvement avant utilisation.
Citronnelle	2 pièces	
Sucre	150g	
Purecrem CL PatisFrance	**90g**	
Eau	50ml	
Amandes râpées grillées PatisFrance	**25g**	

Coulis Fraise Framboise

Starfruit Fraise PatisFrance	**250g**
Stafruit Framboise PatisFrance	**250g**
Pectine NH PatisFrance	**5g**
Sucre	50g

Faites chauffer les purées de fruits, et ajoutez-y la pectine et sucre. Mélangez, faire bouillir et répartissez dans un cadre de 28 x 21 cm de 5 mm d'épaisseur. Réservez au congélateur.
Une fois gelé, découpez des bâtons de 10cm de long et de 0,5 cm d'épaisseur et conservez au congélateur.

Crème amande et coco légère

Crème d'amande et coco fraîche	500g
Crème fraîche (35% m.g.)	500g

Mélangez à la spatule la crème d'amande et coco fraîche puis mélangez cette préparation à la crème montée.

Montage et finitions :

Ouvrez l'éclair horizontalement. Remplissez d'une fine couche de crème amande et coco fraîche et insérez-y le bâton de coulis fraise-framboise. Remplissez ensuite l'éclair de crème d'amande et coco légère. Dressez-y 4 boules de cette même crème. Décorez de fruits rouges, d'une branche de verdure et de quelques copeaux de noix de coco fraîche.