



LE RENOUVEAU FRANÇAIS, À PARIS

Éclair Chocolat

Par : Kévin Colle - Pâtissier

25 éclairs

1 Crumble Cacao

	(g)	
Puratos Tegral Crumble	100	Torréfier et concasser les amandes, mélanger le tout au batteur jusqu'à agglomération.
Belcolade Poudre de cacao Cacao-Trace	10	
Beurre	40	
Grué de cacao	10	
Amandes Brutes PatisFrance	10	
TOTAL	170	

2 Pâte à Choux

	(g)	
Puratos Tegral Clara Super	250	Chauffer l'eau à 55°C, verser sur la poudre et l'huile.
Eau	400	Mélanger avec la feuille du batteur, 1 min à vitesse lente puis, 6 min à vitesse moyenne. Pocher sur Silpat, parsemer de crumble, saupoudrer de Sucraneige PatisFrance et cuire à 170°C pendant 50 min oua ouvert.
Huile	100	
TOTAL	750	

3 Crème Pâtissière Philippine

	(g)	
Lait	750	Mélanger les œufs et le sucre, ajouter l'Elsay et bien mélanger.
Sucre	112	Ajouter progressivement le lait, puis la vanille et cuire le tout jusqu'à ébullition pendant 1 minute. Verser sur le chocolat et mixer. Refroidir rapidement.
CEufs	150	
Elsay PatisFrance	45	
Belcolade Origins Noir	210	
Philippine 68% Cacao-Trace	0,5 pc	
Vanille Gousse PatisFrance	0,5 pc	
TOTAL	1267	

4 Montage et finitions

Percer les éclairs sur le dessous.

Détendre la crème pâtissière chocolat au batteur avec la feuille à vitesse lente.

Garnir les éclairs à la poche avec la crème pâtissière chocolat. Saupoudrer le dessus de vanille poudre, pocher ensuite sur une extrémité un peu de chocolat tempéré et tamponner d'un cachet.



Cacao-Trace est le programme de cacao durable Puratos, qui a pour objectif de fournir des chocolats bons et durables tout en améliorant les conditions de vie des producteurs partenaires.

