

# ECLAIRS PASSION FRAMBOISE

Par : Eric Rogard  
Pour environ 20 éclairs

## PÂTE À CHOUX

Lait	130 g
Eau	130 g
Beurre	115 g
Farine	150 g
Œufs entiers	270 g
Sel	4 g
Sucre	3 g

Réaliser une pâte à choux avec l'ensemble des ingrédients. Dresser à la poche 20 éclairs.

## CRÈME PÂTISSIÈRE PASSION

Delicecrem PatisFrance	300 g
Starfruit Passion PatisFrance	800 g
Lait	200 g

Au batteur muni du fouet mélanger les ingrédients à vitesse rapide pendant 4 minutes.

## COMPOTÉE DE FRAMBOISE

Puratos Topfil Framboise	250 g
--------------------------	-------

Prêt à l'emploi.

## PÂTE D'AMANDE COLORÉE

Pâte d'amande Catania PatisFrance	300 g
Colorant jaune d'œuf PatisFrance	QS

Abaisser la pâte d'amande à 2 mm d'épaisseur puis détailler des bandes à déposer sur les éclairs.

## NAPPAGE

Puratos Harmony Sublimo Neutre	150 g
Graines fruit de la passion	QS

Mélanger les deux ingrédients.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Garnir les éclairs avec la compotée puis la crème pâtissière.
- Déposer les bandes de pâte d'amande.
- Napper les éclairs.

