

# 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 PÂTISSÈRE 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.

