

ÉCLAIRS DE NOËL

Par : Sylvain Lecomte

Quantité : 45 pièces

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Choux

Patis'Choux PatisFrance	1000
Eau (25°C)	1500
Huile	190
TOTAL	1310

Mélanger tous les ingrédients pendant 1 minute à vitesse lente puis 4 minutes à vitesse rapide. Pocher sur un Silpain des éclairs de 14 cm et cuire au four à sole pendant 40 minutes à 140°C et 10 minutes à 150°C ouras ouverts.

Crèmeux épicé

Boisson de soja	1000
Puratos Mimetic Anhydre	430
Cannelle en poudre	12
Anis étoilé	4 pcs
Noix de muscade	8
Praliné Fluide Amande Doux 59% PatisFrance	126
Pectine NH PatisFrance	21
Sucre	20
Ami'Gel PatisFrance	110

Mélanger la boisson de soja, l'anis étoilé, le Mimetic Anhydre, la cannelle et la noix de muscade ensemble. Filtrer le praliné. Ajouter la pectine, le sucre, l'Ami'Gel et mélanger puis porter à ébullition pendant 1 min. Mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse. Stocker au réfrigérateur.

Crunchy épicé

Amandes en poudre PatisFrance	95
Farine	143

Faire un crumble avec la poudre d'amande, de la farine, de la cassonade, du Mimetic Anhydre et du sel. Enfourner à 170°C pendant 13min. Laisser refroidir.

Puratos Mimetic Anhydre	143
Sel	3
Belcolade M. Plant Based	137
Cannelle en poudre	8
Praliné Fluide Amandes Doux 59% PatisFrance	126

Mixer le crumble avec les épices et le chocolat fondu.
Étaler entre 2 plateaux (3mm d'épaisseur).

Compote de poire

Starfruit Citron PatisFrance	30
Starfruit Poire PatisFrance	320
Conserve Poire Williams PatisFrance	364
Pectine NH PatisFrance	7
Sucre	68
Ami'Gel PatisFrance	30

Réalisez une brunoise de poire.

Dans une casserole, faire chauffer le jus de citron, la purée de poire, avec la brunoise de poire.

Ajouter la pectine NH, le sucre et l'Amigel mélangés.

Porter à ébullition pendant une minute.

Étaler sur un cadre de 6 mm (36/26).

Congeler et couper une bande de 1 cm sur 13 cm.

Glaçage

Fondant Vega PatisFrance	453
Belcolade W. Plant Based	135
Colorant rouge	0.75
Colorant jaune	0.15

Mélanger les colorants et l'eau, ajouter le fondant, le chocolat à 60°C maximum.

Étaler entre 2 feuilles de plastique de 1,5 mm et congeler.

Montage et finitions :

Cuire les éclairs.

Une fois le croustillant pris, couper la forme des éclairs.

Faire un trou dans le dos des éclairs, remplissez-les de crémeux (20g).

Enfoncer l'intérieur des lamelles de poire, remplir jusqu'au sommet avec le crémeux.

Placer l'éclair garni sur le croustillant.

Retirer la feuille de plastique du glaçage, avec de la poudre d'or tamponner le fondant, détailler la forme de l'éclair à l'emporte-pièce, placez-le sur la pâte à choux.

Décorer avec de la noix de coco râpée.