

SAFARI ECLAIR

Par : Mathias Gautron

PÂTE À CHOUX SANS GLUTEN

Eau	500 g
Sel	8 g
Sucre	6 g
Farine de riz	300 g
Œufs	500 g
Huile de pépins de raisins	100 g
Beurre	100 g

Procéder comme une pâte à choux classique.

Incorporer les œufs dans la panade lorsque celle-ci est à 55°C afin d'éviter la coagulation des blancs d'œufs.

Préchauffer le four à sole à 210°C puis baisser à 180°C au moment d'enfourner.

Astuce : bien laisser sécher la pâte à choux car à cause du remplacement du beurre par de l'huile celle-ci a tendance à ramollir à la sortie du four.

ECLAIR TATIN

Puratos Topfil Pomme façon Tatin	300 g
Gelée Dessert PatisFrance	15 g
Patiscrem PatisFrance	650 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	250 g
Gélatine poudre	7 g
Eau d'hydratation	40 g

Cuire le Topfil au four pendant 15 minutes à 150°C.

À la sortie du four, mélanger avec la gelée dessert. Réserver.

Réaliser une chantilly avec le reste des ingrédients en faisant bouillir la crème puis verser sur le chocolat. Ajouter la gélatine fondue et mixer.

Réserver 24h avant de la monter.

ECLAIR AGRUMES

Puratos Topfil Agrumes	300 g
Gelée Dessert PatisFrance	15 g
Patiscrem PatisFrance	650 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	250 g
Gélatine poudre	7 g
Eau d'hydratation	40 g

Cuire le Topfil Agrumes au four pendant 15 minutes à 150°C.

À la sortie du four, mélanger avec la gelée dessert. Réserver.

Réaliser une chantilly avec le reste des ingrédients en faisant bouillir la crème puis verser sur le chocolat. Ajouter la gélatine fondue et mixer.

Réserver 24h avant de la monter.

ECLAIR POIRE-CHOCOLAT

Puratos Topfil Poire	300 g
Gelée Dessert PatisFrance	15 g
Patiscrem PatisFrance	550 g
Trimoline	80 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	220 g

Cuire le Topfil Poire au four pendant 15 minutes à 150°C.

À la sortie du four, mélanger avec la Gelée Dessert. Réserver

Réaliser une chantilly avec le reste des ingrédients en faisant bouillir la crème et la Trimoline puis verser sur le chocolat. Mixer puis réserver pendant 24 heures avant de la monter.

GLAÇAGE ZÈBRE

Glaçage Eclair Chocolat PatisFrance	200 g
Glaçage Eclair Blanc PatisFrance	100 g

Fondre les glaçages à 45°C et glacer.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Garnir les éclairs avec une moitié de compotée et une moitié de chantilly.
- Glacer puis réserver.
- Pour les éclairs Agrumes et Pomme Tatin, réaliser de fines tablettes réalisées avec du chocolat Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace et décorer à l'aide d'un pochoir safari de beurre de cacao coloré.

