

Pour 30 éclairs

INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
<b>PATE A CHOUX</b>		
Eau	130	<p>Faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. Verser la farine, mélanger puis dans un batteur avec la feuille. Ajouter petit à petit les œufs. Pocher en forme d'éclair puis cuire à 180°C pendant 40 minutes</p>
Lait	130	
Beurre	115	
Sel	4	
Sucre	10	
Farine	150	
Œufs	270	
<b>total</b>	<b>809</b>	

<b>CREME PATISSIERE</b>		
Lait	1000	Bouillir le lait et la vanille.
VANILLE EN GOUSSE PATISFRANCE	2pc	Ajouter le mélange de jaune d'œufs sucre et Elgel préalablement blanchi.
Sucre	150	Cuire 2 minutes après ébullition, faire refroidir au surgélateur.
Jaune d'œufs	220	
ELGEL PATISFRANCE	80	
<b>Total avant cuisson</b>	<b>1450</b>	

<b>AROMATISATION</b>		
CHOCOLAT NOIR 65% CACAO TRACE BELCOLADE	20% - 25%	Ajouter à votre crème pâtissière <b>chaude</b> 20 à 25% du poids de celle-ci en chocolat. Pour 1000 g de crème, ajouter 200 g de chocolat.
PATIS'AROME CAFÉ PATISFRANCE	2-5%	Ajouter à votre crème pâtissière 2 à 5% du poids de celle-ci en café. Pour 1000 g de crème, ajouter 20 g de Patis'Arôme Café.
<b>Total</b>	<b>qs</b>	

## Montage et finitions :

- Cuire les éclairs et laisser refroidir
- Percer les éclairs et les garnir de crème puis réserver au froid
- Détendre au microonde (30-40°C) le **GLACAGE ECLAIR PATISFRANCE** blanc, chocolat ou café en fonction de l'aromatisation.
- Glacer vos éclairs et stocker les au congélateur pour la mise en place