

Pour 30 éclairs

INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
PATE A CHOUX		
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	
total	809	

CREME PATISSIERE		
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	
Total avant cuisson	1450	

AROMATISATION		
CHOCOLAT NOIR 65% CACAO TRACE BELCOLADE	20% - 25%	Ajouter à votre crème pâtissière chaude 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.
Total	qs	

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