

Déclinaison d'éclairs



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
20 g	Amande entière émondée en sachet 1 kg DOMINO	0059252
15 centilitres	Blanc d'œuf liquide	~
PM	Colorant liquide jaune en flacon 500 ml SEBALCE	0121065
50 centilitres	Crème entière liquide	~
10 pièces	Eclair 9,5 g JEAN DUCOURTIEUX	0043801
200 g	Fondant pâtissier en pot 1 kg DAWN	0133839
200 g	Garniture citron en seau 2,2 kg FRUIT'CHEF	0087431
1	Lait	~
250 g	Mascarpone	~
120 g	Mousse édulcorée vanille en sachet 240 g	~
2 pièces	Poche pâtissière en sachet de 100 PUBLI EMBAL	0135517
150 g	Pralines aux amandes concassées en boîte 550 g VAHINE	0135600
200 g	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705

Étapes de préparation

- 1 Réaliser la mousse vanille en montant la crème liquide avec la crème mascarpone jusqu'à foisonnement. Ajouter ensuite la préparation Fruit chef vanille et laisser tourner à petite vitesse pendant 1 min.
- 2 Réaliser la crème citron de la même manière avec la garniture citron.
- 3 Garnir les éclairs avec les deux crèmes à l'aide d'une poche pâtissière.

- 4 Mettre au bain-marie le fondant et le laisser fondre en le remuant de temps en temps. Ajouter le colorant et lustrer les éclairs.
- 5 Pour le décor, réaliser une meringue française en montant les blancs d'œuf et le sucre, jusqu'à obtenir une consistance ferme. Mettre en cuisson les meringues à 110°C en chaleur sèche pendant 1h30.
- 6 Avec 50 g de sucre, réaliser un caramel en ajoutant les amandes entières puis bien les enrober.
- 7 Disposer les décors sur les fondants et servez.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Champagne brut AOC en bouteille 75 cl CHARLES DE NOZIAN