

## Eclair framboise et chocolat blanc



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.1	Crumble chocolat blanc, framboise et yaourt en pot 400 g JORDA	~
0.12	Chocolat blanc Zéphir 34% de cacao en pistoles en sachet 1 kg CACAO BARRY	0151923
0.05	Garniture framboise en poche 1 kg ANDROS CHEF	0228956
3 pièces	Gélatine en feuille qualité or en boîte 500 g SEBALCE	0095398
10 pièces	Eclair 9,5 g JEAN DUCOURTIEUX	0043801
1	Gousses de vanille Bourbon en bocal 50 g SAINTE LUCIE	0163870
0.48	Crème Liquide 35%	~
0.2	Framboise fraîche	~

### Étapes de préparation

- 1 La veille, réhydrater les éclairs sur une plaque à pâtisserie couvert d'un linge humide en chambre froide.
- 2 Réhydrater les feuilles de gélatine dans 20g d'eau bien froide.
- 3 Dans 240g de crème liquide, faire infuser une gousse de vanille fendue et grattée. Porter à ébullition. Ajouter la gélatine essorée, puis verser sur le chocolat blanc. Mélanger et ajouter 240g de crème liquide froide et mixer à l'aide d'un mixer plongeant. Réserver au froid pendant 12h avant utilisation.
- 4 Ouvrir les éclairs dans la longueur à l'aide d'un couteau scie.
- 5 Dans une poche, verser la garniture framboise.

- 6 Dans une cuve de batteur bien froide, foisonner la crème chocolat blanc comme une chantilly. Réserver dans une poche munie d'une douille cannelée.
- 7 Garnir la première moitié de l'éclair avec la crème montée chocolat blanc zéphyr, déposer quelques points de garniture framboise ainsi que du crumble de yaourt et framboises fraîches. Recouvrir de l'autre moitié inversée en appuyant légèrement puis renouveler l'opération. Parfaire d'une belle décoration.