

ÉCLAIR TONKA Caramel Fruits Rouges

Pour 12 éclairs



1. PÂTE À CHOUX (RECETTE DE BASE POUR 1 L D'EAU)

1 L d'eau
12 g de sucre
15 g de sel
400 g de beurre
600 g de farine
800 à 1000 g d'œufs

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Prélever 500 g de pâte à choux puis dresser des éclairs de 14 cm de long sur une plaque graissée à l'aide de l'agent de graissage et de démoulage Ouragan ancel.

2. CRAQUELIN

100 g de beurre pommade
120 g de farine
120 g de cassonade

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte. Étaler au laminoir sur 2 mm d'épaisseur puis réfrigérer. Couper des bandes rectangulaires de craquelin de la taille de vos éclairs. Déposer une bande de craquelin sur chaque éclair puis cuire à 180°C environ 25 min en four ventilé tirage ouvert ou

à 200°C environ 30 min en four à sole tirage ouvert.

3. **CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT)**

1 L de lait entier

80 g à 100 g de Crème Pâtissière à Chaud ancel de votre choix

100 g d'œufs

200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle.

4. **CRÈME PÂTISSIÈRE À LA FÈVE DE TONKA ET CAMEL**

1200 g de crème pâtissière

60 g d'Arôme Naturel de Fèves de Tonka au Caramel

Lisser la crème pâtissière puis ajouter l'Arôme Naturel de Fèves de Tonka au Caramel.

5. **COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES**

500 g de Fourrage Fruits Rouges ancel

6. **FINITION**

Couper un quart sur le haut de l'éclair. Répartir le fourrage fruits rouges à la poche. Répartir la crème pâtissière. Saupoudrer légèrement de sucre glace puis décorer avec des fruits rouges frais nappés de Nappage Miroir Neutre à froid ancel et de copeaux de chocolat noir.