

# ZEST'COCO



*Un délicieux mélange de douceur et d'acidité dans un éclair gourmand !*

## COMPOSITION

pour 35 éclairs.

### AIDE À LA PÂTISSERIE

Pralin Délicrisp Cocountry IRCA.....350 g  
Pasta Dama Top IRCA .....400 g

### PÂTE À CHOUX

Eau .....250 g  
Lait .....250 g  
Beurre .....250 g  
Sel .....6 g  
Sucre .....12 g  
Farine T45 DISGROUP .....250 g  
Œufs entiers DISGROUP .....500 g

### SABLAGE - CRUMBLE

Beurre .....100 g  
Sucre cassonade (roux) .....125 g  
Farine T45 DISGROUP .....125 g

### CRÈME LÉGÈRE CITRON

Crème citron IRCA.....1,4 kg  
Crème 35% M.G. fouettée DISGROUP ... 700 g



- Blitz ice new, noix de coco râpée, zeste de citron vert, Pasta dama Top coloré en jaune
- Pâte à choux avec Craquelin
- Pralin Délicrisp Cocountry
- Crème légère citron



Marc Hemery  
Conseiller Technique  
DISGROUP

## PROCÉDÉS DE FABRICATION

### PÂTE À CHOUX

Faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine tamisée. Dessécher dans la casserole jusqu'au décolllement. Transvaser dans une bassine du batteur et à l'aide de la feuille, incorporer graduellement les œufs. Lorsque la pâte à choux est à la bonne consistance dresser les éclairs. Placer le sablage sur chaque pièce. Cuire 35 mn à 165°.

### SABLAGE - CRUMBLE

Travailler le beurre ramolli avec le sucre et la farine. Débarrasser sur feuille et étaler finement. Faire prendre au froid avant de détailler des découpes de la taille des pâtes à choux.

### CRÈME LÉGÈRE CITRON

Incorporer délicatement la crème fouettée directement dans la crème citron.

### MONTAGE DES ÉCLAIRS

Étaler finement le Délicrisp Cocountry entre deux feuilles de papier cuisson puis réserver au frais. Décoller les feuilles et découper 35 formes oblongues de la taille des éclairs.

Étaler finement la Pasta Dama Top colorée en jaune avec un peu de féculé de pomme de terre. Couper en deux chaque éclair jusqu'à la moitié. Placer la découpe Délicrisp Cocountry. Garnir à la poche de crème légère citron. Fermer ces éclairs. Au pinceau, passer une fine couche de Blitz Ice pour faire tenir les découpes de Pasta Dama Top. Glacer avec le blitz avant de parsemer de noix de coco râpée. Râper un peu de zestes de citron vert.