

# PARIS-BRONTE



*Une harmonie de pistache et de fraise, enrobée d'une tendre pâte à choux !*

## COMPOSITION

*pour 35 éclairs dressées en choux accolés*

### AIDE À LA PÂTISSERIE

Pralin Délicrisp Pistache IRCA .....	350 g
Fourrage fruttidor fraise IRCA .....	700 g

### PÂTE À CHOUX

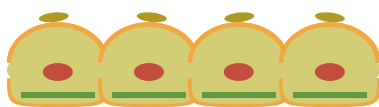
Eau .....	250 g
Lait .....	250 g
Beurre .....	250 g
Sel .....	6 g
Sucre .....	12 g
Farine T45 DISGROUP .....	250 g
Œufs entiers DISGROUP .....	500 g






### SABLAGE - CRUMBLE

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

### CRÈME LÉGÈRE DE PISTACHE

Lait .....	1 L
Œufs .....	4 g
Sucre .....	220 g
Poudre à crème DISGROUP .....	100 g
Beurre .....	80 g
Masse gélatine (12 g gélatine + 72 g d'eau) .....	84 g
Joypaste pistache Joygelato .....	200 g
Crème 35% M.G. DISGROUP fouettée .....	900 g



-  Décor pistache
-  Fruttidor fraise
-  Crème légère pistache
-  Pralin Délicrisp pistache
-  Pâte à choux



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 des petits choux accolés. 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 PISTACHE

Faire bouillir le lait. Parallèlement, blanchir les œufs avec le sucre puis ajouter la poudre à crème. Cuire le tout à ébullition. Ajouter le beurre et faire refroidir. Travailler cette crème pâtissière puis aromatiser avec la pâte de pistache. Ajouter la gélatine puis la crème fouettée délicatement. Dresser aussitôt.

### MONTAGE DES ÉCLAIRS

Étaler finement le Délicrisp pistache entre deux feuilles de papier cuisson puis réserver au frais. Décoller les feuilles et découper 35 formes oblongues de la taille des éclairs. Couper en deux chaque éclair. Placer la découpe Délicrisp pistache. Dresser des rosaces régulières de crème légère pistache. Injecter au centre de chaque rosace du Fruttidor fraise. Dresser une rosace pour fermer. Placer le chapeau avant de saupoudrer de Biancaneve. Décorer d'une demie pistache sur chaque forme.