

ÉCLAIRS KOKICROC'



En partenariat avec Trablit

Photo studio Adhoc - 02 43 23 62 80

Recette pour environ 35 éclairs.

COMPOSITION :

- Sablage
- Pâte à choux
- Crème pâtissière praliné
- Caramel mou café Trablit
- Cover Décor
- Noisettes grillées



ANTOINE DOUCHAIN

Recette proposée par Antoine Douchain
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

ÉCLAIRS KOKICROC'

INGRÉDIENTS

SABLAGE

- 100 g de beurre
- 125 g de sucre cassonade
- 125 g de farine T45 DISGROUP

PÂTE À CHOUX

- 250 g de lait
- 250 g d'eau
- 6 g de sel
- 12 g de sucre
- 250 g de beurre
- 250 g de farine T45 DISGROUP
- 8/10 oeufs

CRÈME PÂTISSIÈRE PRALINÉ

- 1000 g de lait
- 220 g de jaunes d'œufs
- 200 g de sucre
- 100 g de poudre à crème DISGROUP
- 100 g de beurre
- 180 g de pâte de noisette IRCA
- 100 g de praliné amande/noisette IRCA
- 400 g de crème 35% DISGROUP fouettée

CARAMEL MOU CAFÉ TRABLIT

- 300 g de sucre
- 50 g d'eau
- 200 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 70 g d'extrait de Trablit
- 50 g de beurre
- 340 g de couverture Perle blanche DISGROUP

Prévoir 300 g de noisettes préalablement grillées et 1 seau de Cover Décor chocolat noir IRCA

MONTAGE DES ÉCLAIRS

Garnir les éclairs de crème pâtissière légère praliné. Dresser à la douille plate un trait de ganache caramel et venir déposer les noisettes concassées préalablement grillées. Tremper les éclairs dans le Cover Décor chocolat noir chauffé à 50°C. Laisser figer et poudrer légèrement d'or pour apporter un reflet.

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Travailler le beurre en pommade avec le sucre et la farine. Étaler finement entre deux feuilles de papier cuisson. Surgeler. Découper des formes de la taille des éclairs. Positionner sur la pâte à choux avant cuisson.

Dans une casserole assez grande, faire bouillir ensemble le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Verser la farine puis dessécher 2 minutes dans la casserole avant de débarrasser dans une baignoire. Sans cesser de remuer, incorporer les œufs progressivement jusqu'à la texture habituelle. Dresser sur plaque avec la douille n°10. Cuire 35-40 minutes à 180°C.

Faire bouillir le lait, blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière. Ajouter le beurre avant de refroidir. Au fouet, lisser cette crème et parfumer avec la pâte de noisette et le praliné. Ajouter délicatement la crème fouettée.

Cuire le sucre et l'eau pour réaliser un caramel assez foncé. Décuire avec le beurre coupé en petits cubes. Puis avec la crème et le Trablit préalablement tiédi. Verser sur la couverture blanche et mélanger délicatement à la maryse. Réserver au frais avant utilisation.