

# Eclairs fantaisie

Recette pour 24 éclairs pouvant être réalisés dans chaque parfum.

## Composition :

- **Eclair chocolat blanc/framboise :**  
pâte à choux, crème framboise, croustillant blanc, fondant.
- **Eclair citron/noix de coco :**  
pâte à choux, crème citron, chocolat blanc/noix de coco, fondant.
- **Eclair pistache/fraise :**  
pâte à choux, compotée de fraise, crème pistache, croustillant pistache, fondant.
- **Eclair chocolat/praliné :**  
pâte à choux, mousse chocolat, cœur praliné coulant, Biancaneve.

### 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 Disgroup T45  
8 à 10 œufs

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 mn dans la casserole avant de débarrasser dans une bassine. Sans cesser de remuer, incorporer les œufs progressivement jusqu'à la texture habituelle. Dresser sur plaque avec la douille n° 10. Cuire 35-40 mn à 180°C.

### Sablage

100 g de beurre  
125 g de cassonade  
125 g de farine Disgroup T45

Travailler le beurre en pommade avec le sucre et la farine. Réfrigérer. Etaler finement. Surgeler puis découper des rectangles de la taille des éclairs ou des disques. Positionner sur la pâte à choux avant cuisson.



## Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery  
Conseiller technique DISGROUP  
Renseignements auprès de votre distributeur



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »

## Eclair Chocolat blanc/Framboise



### Crème Framboise

500 g	de purée de framboise DISGROUP
150 g	de brisures de framboises
400 g	de lait
220 g	de jaunes d'œufs
200 g	de sucre
80 g	de poudre à crème DISGROUP
100 g	de couverture blanche perle DISGROUP
150 g	de crème fouettée DISGROUP

Faire chauffer la purée et les brisures avec le lait. Blanchir les jaunes avec le sucre et la poudre à crème. Verser dans la casserole et cuire cette crème pâtissière. Verser sur la couverture blanche. Puis refroidir avant d'incorporer la crème fouettée.

### Croustillant blanc

130 g	de couverture blanche perle DISGROUP
80 g	de beurre
100 g	de Crispaillette

Fondre la couverture puis ajouter le beurre en pommade. Verser la Crispaillette puis étaler entre 2 feuilles au rouleau. Réfrigérer. Détailler à la taille inférieure à l'éclair.

Garnir les éclairs avec la crème framboise en insérant le croustillant blanc. Glacer au fondant rose puis décorer.

## Eclair Citron/Noix de coco



### Crème Citron

350 g	de crémifera citron
150 g	de crème pâtissière
75 g	de beurre en pommade

Détendre la crème citron avec la crème pâtissière puis ajouter le beurre pommade.

### Ganache noix de coco

220 g	de purée de noix de coco DISGROUP
80 g	de crème DISGROUP
700 g	de couverture blanche perle DISGROUP
180 g	de noix de coco rapée

Chauffer la purée de coco avec la crème. Verser sur la couverture fondue. Ajouter la noix de coco. Etaler entre 2 feuilles guitare. Faire prendre au froid avant de détailler des rectangles adaptés à la taille des éclairs.

Garnir les éclairs avec la crème citron en insérant au centre la ganache coco. Glacer au fondant jaune et ajouter quelques zestes de citron vert ou jaune et de la noix de coco râpées.

## Eclair Distache/Fraise



### Compotée de fraise

200 g	de sucre
80 g	d'eau
75 g	de sucre inverti Lebboline
200 g	de purée de fraises DISGROUP
300 g	de fraises surgelées DISGROUP
50 g	de sucre
10 g	de pectine NH

Faire bouillir l'eau, les sucres et la purée de fraise. Plonger les fraises surgelées et redonner une ébullition. Ecumer. Verser le mélange à sec (sucre/pectine). Remuer régulièrement en portant à ébullition jusqu'à 102-103°C. Refroidir.

### Croustillant pistache

500 g	de pralin Délicrisp Irca blanc
35 g	de pâte de pistache

Détendre le pralin au micro-onde et parfumer avec la pâte de pistache. Etaler finement et mettre au froid. Détailler des rectangles adaptés à la taille des éclairs.

### Crème pistache

600 g	de lait
40 g	de pâte de pistache
3	œufs
280 g	de sucre
60 g	de poudre à crème DISGROUP
40 g	de beurre
4	feuilles de gélatine
500 g	de crème fouettée DISGROUP

Faire bouillir le lait avec la pâte de pistache, blanchir les œufs avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière. Mettre le beurre et la gélatine avant de refroidir. Travailler cette crème puis incorporer délicatement la crème fouettée.

Tapiser le fond de l'éclair avec de la compotée de fraise. Garnir de crème pistache en insérant le croustillant. Glacer avec du fondant vert puis mettre 3 traits de miroir fraise et quelques brisures de pistache.

## Eclair Chocolat/Praline



### Mousse chocolat

250 g	crème pâtissière
500 g	de couverture Onyx noir DISGROUP
750 g	de crème fouettée DISGROUP

Fondre la couverture à 45-50°C et mélanger à la crème pâtissière. Incorporer délicatement la crème fouettée.

### Cœur praliné

300 g	de praliné Irca
-------	-----------------

Couler dans des sphères en silicone et surgeler.

Couper en 2 l'éclair boule et garnir avec une douille cannulée à moitié de mousse chocolat. Insérer le cœur praliné puis redresser une belle rosace de mousse chocolat avant de replacer le dessus. Saupoudrer de Biancanevé et décorer d'une mini pastille de couverture collée avec du glaçage chocolat.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :  
[www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)