

ÉCLAIRS NOUGAT



En partenariat avec Trabliti

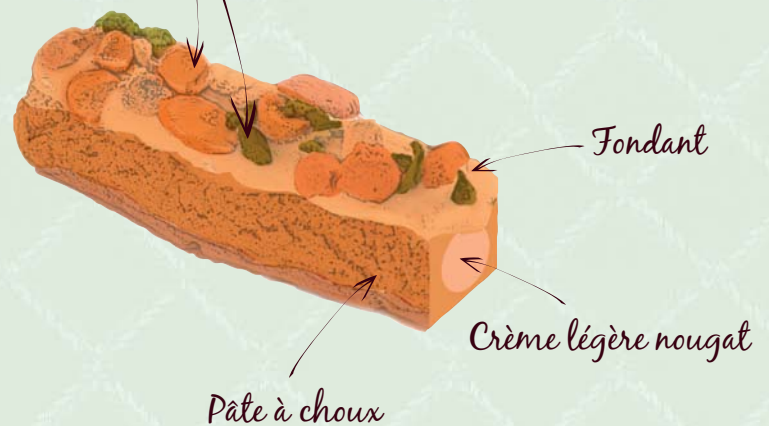
Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour 24 éclairs

COMPOSITION :

- Pâte à choux
- Crème légère nougat
- Fondant
- Fruits secs torréfiés (amandes, noisettes, pistaches)

Fruits secs torréfiés
(amandes, noisettes,
pistaches)



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



INGRÉDIENTS

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 à 10 oeufs



SABLAGE

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



CRÈME LÉGÈRE AU NOUGAT

- 600 g de lait
- 150 g de jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- 80 g de miel
- 60 g de poudre à crème DISGROUP
- 60 g de beurre
- 200 g de pâte de Nougat TRABLIT
- 200 g de crème 35% DISGROUP fouettée



PROCÉDÉ DE FABRICATION

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 oeufs progressivement jusqu'à la texture habituelle. Dresser sur plaque avec la douille n° 10. Cuire 35-40 mn à 180°C.

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

Faire bouillir le lait. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, le miel et ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière. Ajouter le beurre avant de refroidir. Au fouet, lisser cette crème et parfumer en incorporant la pâte de nougat. Ajouter délicatement la crème fouettée.

FABRICATION DES ÉCLAIRS

Percer de 3 trous à l'aide d'une douille cannelée les coques des éclairs. Garnir de crème légère nougat à l'aide d'une poche et d'une douille ronde unie. Glacer avec du fondant coloré en marron et tremper dans les fruits secs torréfiés.