

ECLAIRS CHOCO-CAFÉ

Pour 12 éclairs



1. **CRAQUELIN**

40 g de beurre pommade
45 g de farine
45 g de cassonade

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte. Etaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier cuisson puis laisser reposer 30 min au réfrigérateur.

2. **PÂTE À CHOUX (RECETTE DE BASE POUR 1 L D'EAU)**

1 L d'eau
12 g de sucre
15 g de sel
400 g de beurre
600 g de farine
800 à 1000 g d'œufs

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Prélever 500 g de pâte à choux puis dresser des éclairs de 14 cm de long sur une plaque graissée à l'aide de l'agent de graissage et de démoulage Ouragan ancel. Couper des bandes rectangulaires de craquelin de la taille de vos éclairs. Déposer une bande de craquelin sur chaque éclair puis cuire à 180°C environ 20 min en four ventilé tirage ouvert ou

à 200°C environ 30 min en four à sole tirage ouvert.

3. **CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT)**

1L de lait entier

80 à 100 g de Crème Pâtissière à Chaud ancel de votre choix

100 g d'œufs

200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle.

4. **CRÈME PÂTISSIÈRE GOÛT CHOCOLAT**

350 g de crème saveur chocolat Schokobella Braun

Prélever la moitié de la crème pâtissière encore chaude, puis l'incorporer la crème saveur chocolat. Lisser la crème après refroidissement.

5. **CRÈME LÉGÈRE AU CAFÉ**

20 g d'Arôme Café Goût Brésilien Sébalcé ou QS Café Soluble 100% Pur Café Sébalcé.

160 g de chantilly sucrée à 10%

Ajouter l'arôme café ou le café soluble dilué préalablement dans un peu d'eau à la crème pâtissière restante puis incorporer la chantilly.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Couper les éclairs puis garnir chaque fond de 50 g de crème pâtissière au chocolat. Dresser ensuite 40 g de crème légère au café à la poche à douille cannelée. Déposer les parties supérieures des éclairs sur la crème légère puis saupoudrer le craquelin de cacao.