

ECLAIRS CAFÉ & CAMEL

Pour environ 15 éclairs



1. **CHOUX**

Dresser des éclairs sur une plaque légèrement graissée avec l'agent de démoulage Ouragan ancel.

2. **CRÈME PÂTISSÈRE SAVEUR CAFÉ**

1 L de lait
80 g de Crème Pâtissière à Chaud Super ancel
100 g d'œufs
150 g de sucre
16 g d'Arôme Café Goût Brésilien Sébalcé

Réaliser la crème pâtissière selon votre recette habituelle. Laisser refroidir. Lisser la crème pâtissière et ajouter l'arôme café.

3. **CAMEL MOU**

360 g de sucre
350 g de glucose
50 g de trimoline

1 gousse de Vanille Gourmet 16/20 cm Sébalcé
500 g de crème liquide
30 g de beurre

Cuire le sucre, le glucose et la trimoline jusqu'à l'obtention d'un caramel brun. Faire infuser la gousse de vanille fendue dans la crème puis porter à ébullition. Incorporer la crème au caramel petit à petit et cuire à 110 °C. Ajouter le beurre en fin de cuisson.
Couler le caramel dans un cadre et laisser refroidir.

4. **SUCRE À CHOUX**

500 g de fondant
200 g de glucose

Cuire le fondant et le glucose à 158 °C. Refroidir dans un bain-marie d'eau froide et cuire de nouveau le mélange jusqu'à obtention de la couleur désirée.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Tremper le dessus des coques dans le sucre à choux et les poser sur une plaque huilée. Laisser refroidir. Garnir les demi-coques non sucrées de crème pâtissière au café. Déposer une bande d'environ 2 cm de large de caramel mou. Décorer de feuilles d'or .