

ECLAIRS PISTACHE-FRAMBOISE

Pour environ 15 éclairs



1. **PÂTE À CHOUX**

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

Préparer la pâte à choux.

Dresser les éclairs à la douille cannelée 18 sur 14 cm et cuire à 200°C.

2. **CRÈME PÂTISSIÈRE PISTACHE**

0,5 L de lait
40 g de Crème Pâtissière à chaud Super ancel
75 g de sucre
60 g de jaunes d'œufs
50 g de beurre
7 g d'Arôme Pistache Sébalcé

Réaliser la crème pâtissière selon votre recette habituelle. Ajouter le beurre en fin de cuisson. Laisser

refroidir.

Lisser 500 g de crème pâtissière et ajouter l'arôme pistache.

3. **GÉLIFIÉ FRAMBOISE**

225 g de Fourrage Framboise ancel

75 g de sirop à 30°B

2 feuilles de Gélatine OR Sébalcé

Mixer le fourrage framboise. Préparer le sirop à 30°B.

Ramollir les feuilles de gélatine puis les ajouter au sirop encore chaud et incorporer le mélange au fourrage framboise. Laisser tiédir.

4. **FONDANT**

1 kg de fondant pâtissier blanc

Quantité souhaitée de sirop à 30°B pour le brillant

Quantité souhaitée de Colorant Vert Menthe Sébalcé

Chauffer le fondant, ajouter le colorant vert menthe et régler au sirop.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Pratiquer 3 ouvertures à intervalles réguliers sur le fond de la coque à l'aide d'une douille fine. Injecter le gélifié framboise dans les trois ouvertures. Réserver au réfrigérateur. Puis injecter la crème pâtissière pistache.

Glacer les éclairs. Tremper la base de framboises fraîches dans le chocolat et les déposer sur le fondant.