

ECLAIRS VANILLE – ABRICOT

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 À LA VANILLE TAHITENSIS**

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
8 g d'Extrait de Vanille Tahitensis 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'extrait de vanille.

3. **GÉLIFIÉ ABRICOT**

225 g de Fourrage Abricot ancel

75 g de sirop à 30°B

2 feuilles de gélatine OR Sébalcé

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

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

4. **FONDANT**

1 kg de fondant pâtissier blanc

Quantité souhaitée de sirop à 30°B pour le brillant

Quantité souhaitée de Caramel Pâtissier Sébalcé

Chauffer le fondant, ajouter le caramel pâtissier 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 abricot dans les trois ouvertures. Réserver au réfrigérateur. Puis injecter la crème pâtissière vanille Tahitensis.

Glacer les éclairs et les décorer avec des abricots séchés.