

Éclair - Paris-Brest

Recette pour 24 Éclairs Paris-Brest

Pâte à choux :

Bouillir 160 g Lait entier, 160 g Eau, 15 g Sucre

Ajouter 180 g Farine T55

Dessécher la panade

Puis ajouter petit à petit 330 g Oeufs entiers

En fonction du dessèchement de la panade,
il n'est pas nécessaire de mettre la totalité
des oeufs

Pocher une moitié des éclairs lisses de 14cm
L'autre moitié en petit choux collés de
2,5cm de 14cm également

Saupoudrer d'un mélange dextrose et
Beurre de cacao Mycryo®

Cuire à 185°C durant 25 minutes

Mousseline praliné amandes-noisettes :

Crème pâtissière :

Porter à ébullition : 450 g Lait entier, 50 g Crème
liquide 35% M.G.

Mélanger ensemble

100 g Sucre

80 g Jaunes d'oeufs

38 g Amidon de maïs

Cuire comme une crème pâtissière
Refroidir, puis réserver au froid

Crème mousseline praliné amandes-noisettes :

Monter le beurre pommade jusqu'à ce
qu'il blanchisse 280 g Beurre frais

Puis, incorporer 400 g Praliné Amandes-Noisettes
50%, 550 g Crème pâtissière.

Glaçage chocolat de couverture au lait lactée supérieur 38% :

Cuire à 103°C : 225 g Eau, 450 g Sucre, 450 g Sirop de glucose

Verser sur 150 g Lait concentré non sucré

Ajouter ensuite 450 g Chocolat de couverture au lait Lactée Supérieure 38%



Ajouter

26 g Gélatine poudre 200 Bloom

156 g Eau d'hydratation

Mixer et réserver au froid pendant 24h

Utiliser à 25°C pour des éclairs

Finitions :

1/ Découper les éclairs à l'aide d'une règle de 1cm de haut

2/ Les glacer dessus, à l'aide du glaçage au Chocolat de couverture au lait
Lactée Supérieure 38%, à 25°C

3/ À l'aide d'une douille unie de 12cm, pocher la mousseline sur l'éclair choux
préalablement détaillé

4/ placer le dessus d'éclair glacé

5/ Décorer à l'aide d'amandes torréfiées, et d'amandes caramélisées et de
peau de noisettes