

# Recette "Eclair de voyage"

## Recette "Eclair de voyage"

1	recette/s	Pâte à choux "éclair de voyage"	Montage et finition:
1	recette/s	Streuzel	
1	recette/s	Compote de fraises éclair de voyage	Couper l'éclair en deux.
1	recette/s	Ganache montée coco éclair de voyage	Garnir les bases avec la compote de fraises en rajoutant la coriandre ciselé

Incorporer des morceaux de streuzel.  
Pocher la ganache montée à l'aide d'une douille unie de 15  
Décorer le dessus de l'éclair avec un nappage transparent et de la noix de coco râpée et feuille de coriandre.

## 1 recette/s Pâte à choux "éclair de voyage" pour "recette "Eclair de voyage"

480.0	g	Eau	Mettre dans une casserole l'eau, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.
210.0	g	Beurre	Incorporer la poudre de lait à l'aide d'un fouet à 50°C.
9.0	g	Sel	Porter à ébullition.
9.0	g	Sucre semoule	Hors du feu, incorporer la farine tamisée dans la casserole.
39.0	g	Poudre de lait 26% MG	Mélanger avec la spatule, remettre sur le feu vif et dessécher la pâte avec la spatule jusqu'à ce qu'elle se détache de la paroi.
270.0	g	Farine T55	Mettre la pâte à choux à tourner avec une feuille pour la refroidir.
480.0	g	Oeufs coquille	Incorporer un par un les œufs hors du feu. La consistance de la pâte doit être lisse et homogène. dresser les éclairs avec une douille cannelée. Surgeler avant cuisson. Cuisson four à sol 200°C, ouvrir la clef 10mm après l'enfournement.

## 1 recette/s Streuzel pour "recette "Eclair de voyage"

75.0	g	Cassonade	Tamiser les poudres. Ajouter le beurre et mélanger le tout à l'aide de la feuille dans un mélangeur.
75.0	g	Farine T45	Réserver au froid.
75.0	g	Poudre de noisette	Passer cette pâte au hachoir à viande afin d'obtenir des petites boules. Cuire sur plaque à 150°C.
75.0	g	Beurre	

## 1 recette/s Compote de fraises éclair de voyage pour "recette "Eclair de voyage"

480.0	g	Fraises	Fondre la pulpe avec les fraises entières, les zestes de citron vert;
480.0	g	Purée de fraise mara des bois	Eplucher et raper le gingembre frais. L'incorporer
20.0	g	Pectine NH	Incorporer à 50°C la petite quantité de sucre avec la pectine NH.
20.0	g	Gingembre	Incorporer à ébullition l'autre quantité de sucre et le glucose.
2.0	pce/s	Zestes de citron vert	Porter de nouveau à ébullition, refroidir à 50°C
70.0	g	Sucre semoule	Incorporer le jus de citron vert avec l'acide citrique.
165.0	g	Glucose	Conservé au froid.
190.0	g	Sucre semoule	
6.0	g	Acide citrique (E 330)	
0.0	g	Jus de citron vert	
	QS	Coriandre feuille	

## 1 recette/s Ganache montée coco éclair de voyage pour "recette "Eclair de voyage"

225.0	g	Purée de coco	Chauffer la purée de coco et le glucose à 30°C.
10.0	g	Glucose	Verser lentement sur la couverture fondu à 30°C également en mélangeant pour créer un noyau élastique.
300.0	g	CHOCOLAT OPALYS 33%	Continuer en ajoutant le liquide peu à peu.
550.0	g	Crème liquide 35%	Mixer pour parfaire l'émulsion

Ajouter la crème liquide froide et mixer

