

Eclairs

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 30 Eclairs

N° RECETTE PG20036

Pâte à choux

250 g lait 3.5%
25 g eau
5 g sel
200 g beurre
300 g farine blanche type 400
500 g oeufs frais

Porter à ébullition le lait, l'eau, le sel et le beurre mou, incorporer la farine blanche et continuer à mélanger pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole. Verser la pâte dans un saladier. Ajouter lentement les œufs frais et bien mélanger le tout jusqu'à obtenir une masse prête à être dressée.

Crumble beurre amande

250 g beurre
250 g sucre de canne brut fin
250 g farine blanche type 400
250 g amandes blanches, moulues

Mélanger le beurre pommade, le sucre brut et les amandes moulues. Doucement incorporer la farine et laisser reposer au réfrigérateur. Emietter la pâte afin d'obtenir de streusel et cuire au four préchauffé.

Température de cuisson: 180°C

Temps de cuisson: env. 15 minutes

Crème pâtissière à chaud avec jaune d'œuf

80 g Poudre à crème Vanille,
Poudre pour crème à la vanille, chaude
1000 g lait 3.5%
25 g sucre
200 g jaune d'œuf liquide pasteurisé

Mélanger la Poudre pour crème arôme vanille avec une part du lait froid. Cuire le sucre avec le restant du lait. Ajouter le mélange de la crème pâtissière au lait chaud. Remuer jusqu'à l'obtention d'une masse crémeuse. A la fin, ajouter le jaune d'œuf et de nouveau porter à ébullition. Laisser refroidir au réfrigérateur.

Crémeux Chocolat Maracaibo 65%

100 g lait 3.5%
400 g crème 35%
60 g sucre
120 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
300 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de couverture, Rondo

Porter la crème et le lait à ébullition. Batta le sucre et les jaunes d'œufs et les mélanger avec le liquide chaud, homogénéiser et refroidir à 25°C. Chauffer la couverture à 50°C. Mélanger jusqu'à obtention d'une crémeux homogène et lisse. Mettre au frais pendant la nuit. Batta en mousse au dernier moment.

Confiture de framboises

250 g framboises fraîches
250 g sucre
5 g pectine ruban jaune

Chauffer les framboises fraîches. Bien mélanger le sucre et la pectine. Mélanger le tout et cuire à 103°C.

Eclairs

1280 g Pâte à choux
800 g Crumble beurre amande
1305 g Crème pâtissière à chaud avec jaune d'œuf
960 g Crémeux Chocolat Maracaibo 65%
505 g Confiture de framboises

Eclairs

Petits Gâteaux

Pâte à Choux

Dresser la pâte à l'aide d'une poche à douille sur un papier parchemin et cuire au four préchauffé.

Température de cuisson: 200°C

Temps de cuisson: env. 10 minutes

Couper la Pâte à Choux dans le sens de la longueur.

Finition

Dresser les différentes crèmes sur le dessus, décorer.

PRODUITS FELCHLIN

CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
UE03	Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, chaude

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Eclairs

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20036

Description : Différentes Pâte à choux fourrée de crème pâtissière, crémeux au chocolat et confiture de framboises

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	290
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1215
Prix de vente		Lipides	18.55 g
Unité de vente	1 Eclair	dont acides gras saturés	9.03 g
		Glucides	24.44 g
		dont sucre	15.48 g
		Protéines	5.92 g
		Sel	0.18 g

Composition :

Lait entier, farine blanche, oeufs, sucre, beurre, crème, jaune d'oeuf, framboises, sucre de canne brut, amandes, grués de cacao, amidon de maïs, beurre de cacao, eau, sel alimentaire, agent gélifiant (pectine), colorants (riboflavine, jaune orangé S, carotène bêta), sirop glucose atomisé, vanille, épaississants (caroube, gomme de guar), extrait de vanille Madagascar

État 18.03.2025

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse