

Éclair pistache tropique

Petits gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 30 pièces

N° RECETTE PG20096

Pâte à Choux Éclairs

160 g lait 3.5%
160 g eau
160 g beurre
4 g sel
6 g sucre
160 g farine blanche type 400
280 g oeufs frais

Porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Retirer la casserole du gaz et incorporer la farine. Travailler en une pâte sèche, dessécher 2 - 3 minutes à forte chaleur jusqu'à ce que la masse se détache du bord de la casserole. Placer la masse cuite dans un batteur, remuer à 1ère vitesse en ajoutant peu à peu les oeufs préalablement conservés à température ambiante. Travailler en une pâte lisse et brillante.

Éclair avec douille cannulée n°13, longueur 12 cm, 30 g

Éclair salé avec douille cannulée n°13, longueur 13 cm, 36 g

Dresser sur Silpat noir troué et placer sur une plaque trouée.

Cuisson au four à sole:

Température de cuisson: 185°C

1er temps de cuisson: 20 minutes, tirage fermé

Température de cuisson: 165°C

2ème temps de cuisson: 20-24 minutes, tirage ouvert

Pour les deux cuissons 4/4 chaleur de dessus et 3/4 chaleur de dessous

Cuisson au four ventilé/steamer:

Température de cuisson: 240°C 1/2 Fan / air de circulation

tirage fermé, éteindre le four

1er temps de cuisson: 12 - 14 minutes

Température de cuisson: à 145°C réenclencher le four

1/2 Fan / air de circulation, tirage ouvert

2ème temps de cuisson: 14 minutes

Confit ananas & mangue

700 g ananas frais congelée
700 g mangue fraîche congelée
100 g beurre
300 g sucre
15 g pectine NH
55 g Préparation gélatinée

Faire fondre le beurre et frire l'ananas préalablement coupée en dés. Ajouter les morceaux de mangue et laisser mijoter durant 5 minutes. Mélanger le sucre et la pectine et verser en pluie. Mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant. Porter de nouveau à ébullition et laisser cuire pendant 5 minutes. Incorporer la préparation gélatinée

Préparation gélatinée

100 g gélatine en poudre
600 g eau

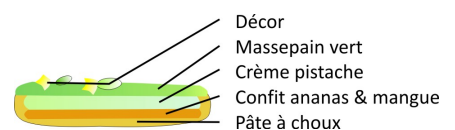
Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Crème pistache

120 g Swiss Charm Neutral, Poudre pour crème de base
160 g lait 3.5%
400 g crème 35%
60 g Pistacia Vera, Pâte à la pistache

Monter à froid tous les ingrédients sauf le Pistacia Vera au procédé all-in-one dans la machine. Incorporer le Pistacia Vera, poser au réfrigérateur pendant 10-15 minutes environ.

Montage



Éclair pistache tropique

930 g Pâte à Choux Éclairs

630 g Confit ananas & mangue

740 g Crème pistache

Garnitur

450 g Massepain à modeler, Massepain, Verte

300 g gelée à froid

75 g mangue séchée

150 g triangles d'ananas glacés

150 g pistaches

Éclair pistache tropique

Petits gâteaux

Finition

Couper le couvercle de l'éclair. Faire attention de ne pas le couper entièrement. Dresser uniformément par pièce 20 g de confit à la ananas & mangue sur le fond puis, répartir 30 g de crème pistache sur le confit de mangue et ananas. Refermer délicatement l'éclair. Réfrigérer brièvement. Abaisser le massepain vert à 2 mm et découper 3 x 12 cm, arrondir les bordures et placer sur l'éclair. Saupoudrer d'argent à l'aide d'un pinceau. Badigeonner de gelée à froid. Décorer d'ananas confits et de morceaux de mangue séchées. Placer des pistaches.

PRODUITS FELCHLIN

DF18	Pistacia Vera, Pâte à la pistache
KK04	Massepain à modeler, Massepain, Verte
UE40	Swiss Charm Neutral, Poudre pour crème de base

Éclair pistache tropique

Petits gâteaux



Numéro de recette : PG20096

Description : Éclair fruité aux mangues et ananas confits et fine crème de pistache, garni de massepain vert, pistaches et des fruits séchés

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	284
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1190
Prix de vente		Lipides	14.36 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	6.17 g
		Glucides	33.5 g
		dont sucre	22.86 g
		Protéines	4.43 g
		Sel	0.18 g

Composition :

Sucre, **crème**, **lait entier**, mangue 9%, sirop de glucose, eau, sucre, fructose, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), agent conservateur (sorbate de potassium), **oeufs**, ananas 7%, **pistaches 6%**, **beurre**, eau, **farine blanche**, 'ananas glacés, **amandes**, glucose, sirop de glucose, sirop de sucre inverti, gélatine, gélifiant (pectine), sel alimentaire, Beurre de cacao, agent de conservation (benzoate de sodium), arôme, humectant (invertase), colorants (curcumine, cuivre-chlorophylle), arôme de vanille naturel avec autres arômes naturels

État

05.07.2022