

Eclairs Fina Noble

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 30 pièces

N° RECETTE

PG20055

Éclair

400 g lait 3.5%
200 g beurre
20 g sucre
280 g farine blanche type 400
4 g sel 1 pincée
400 g oeufs frais

Porter à ébullition le lait, le beurre et le sucre, ajouter la farine, le sel et dessécher, ajouter doucement les oeufs entiers et battre le tout à la machine.

Crème pâtissière Fina Noble Piemontese

750 g lait 3.5%
70 g sucre
120 g Poudre à crème Vanille,
Poudre pour crème à la vanille, Chaude
50 g sucre
250 g lait 3.5%
200 g Fina Noble Piemontese 60%,
Masse Praliné Noisette

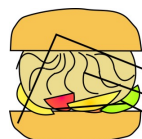
Porter le lait et le sucre à ébullition. Mélanger la Poudre pour crème arôme vanille avec le sucre et délayer au lait froid, mélanger au lait chaud et porter le tout à ébullition. Incorporer la masse de base gianduja Fina Noble Piemontese 60% à la crème chaude, puis réserver au froid. Travailler en masse onctueuse à la machine.

Dorure à l'oeuf

600 g jaune d'oeuf liquide
pasteurisé
400 g lait 3.5%

Bien mélanger les ingrédients.

Montage



Éclair
Crème pâtissière & noisette
Fruits selon la saison

Eclairs Fina Noble

1300 g Éclair

1440 g Crème pâtissière Fina Noble Piemontese

Dorure à l'oeuf

Éclair

Dresser de la masse éclair en longueur sur 10 cm à la douille de 15, badigeonner d'oeuf et décorer à la fourchette, cuire. Température de cuisson: 180°-200°C Temps de cuisson: 25 minutes env., tirage fermé au début, puis ouvert

Finition

Couper en deux les éclairs dans le sens de la longueur, garnir le fond de fruits selon la saison, glacer à la gelée et remplir de crème vanille Piemontese Fina Noble à l'aide d'un sac à douille de 12. Saupoudrer le couvercle de sucre glace.

PRODUITS FELCHLIN

DC74 Fina Noble Piemontese 60%,
Masse Praliné Noisette
UE05 Poudre à crème Vanille, Poudre
pour crème à la vanille, Chaude

Eclairs Fina Noble

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20055

Description : Eclair aux fruits frais et à la crème pâtissière aux noisettes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	221
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	927
Prix de vente		Lipides	12.53 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	5.65 g
		Glucides	21.86 g
		dont sucre	10.33 g
		Protéines	4.97 g
		Sel	0.25 g

Composition :

Lait entier, oeufs, farine blanche, sucre, beurre, noisettes 4%, amidon de maïs, beurre de cacao, sel alimentaire, colorants (riboflavine, jaune orangé S, carotène), sirop glucose atomisé, épaississants (gomme de caroube et gomme guar), extrait de vanille Madagascar, vanille, **jaune d'oeuf**

État

05.07.2022