



Eclairs rose-vanille-amande

Pour 15 éclairs individuels

Pâte à choux

100g de lait entier
100g d'eau
4g de sel
4g de sucre semoule
80g de beurre
120g de farine tradition
200g d'œufs

Dans une casserole, fondre le beurre avec l'eau, le lait, le sucre et le sel. Porter à ébullition puis ajouter la farine d'un coup. Remuer puis dessécher sur le feu 1 minute maxi. Verser dans une cuve de batteur et ajouter les œufs petit à petit. Garnir une poche munie d'une douille cannelée PF16 et dresser des boudins du même diamètre sur toute la longueur de la plaque. Congeler puis détailler des éclairs de 13 cm de long puis les disposer sur une plaque de cuisson munie d'un tapis de cuisson. Cuire à 170°C pendant 35 minutes environ.

Crème rose-vanille-amande

600g de lait entier
130g de sucre semoule
90g de jaunes d'œufs
60g d'amidon de maïs
2g de mélange d'extraits naturels Sevarome « Rose-vanille-amande »
120g de pâte pure d'amande Sevarome

Réaliser une crème pâtissière avec le lait, le sucre, les jaunes d'œufs et l'amidon de maïs. Ajouter la pâte pure d'amande et le mélange d'extraits naturels, remuer au fouet puis refroidir rapidement avant de garnir les éclairs.

Fondant rose

200g de fondant pâtissier
6g d'eau
0,2 g de jus concentré de betterave en poudre Sevarome

Diluer le jus concentré de betterave avec l'eau puis ajouter le fondant. Fondre le tout 15 à 25 secondes aux micro-ondes puis remuer et glacer les éclairs garnis.

Précautions :

L'emploi de colorants de synthèse étant très limité, nous conseillons fortement de se tourner vers une solution beaucoup plus naturelle. C'est pourquoi nous avons développé une gamme d'ingrédients colorants 100% naturels.