

Eclairs Miel-caramel & citron vert

Pour 10 éclairs individuels



PATE A CHOUX MIEL

200g d'eau
4g de sel
8g de sucre
80g de beurre
120g de farine
195g d'œufs entiers
6g d'arôme naturel goût miel ACN0005368

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sel, le sucre et le beurre.
Ajouter la farine puis remuer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Dessécher 30 secondes en remuant.

Refroidir 5 minutes puis ajouter les œufs petit à petit afin d'obtenir la consistance adéquate.
Ajouter l'arôme naturel goût miel ACN0005368 puis remuer et dresser des éclairs de 12cm.

FOURRAGE MIEL-CARAMEL-CITRON VERT

400g de lait entier
100g de crème
100g de sucre
60g de jaunes d'œufs
40g d'amidon de maïs
30g de beurre
4g d'arôme naturel goût miel ACN0005368
5,8g d'arôme naturel de caramel ACN0006000
0,36g d'arôme naturel de citron vert ACN0004793

Chauffer le lait et la crème.
Blanchir les jaunes et le sucre puis ajouter l'amidon et remuer.
Verser le lait chaud sur les jaunes d'œufs puis porter à ébullition en remuant au fouet.
Cuire 2 minutes en remuant.
Ajouter le beurre puis mélanger jusqu'à complète incorporation.
Refroidir rapidement puis lisser et ajouter les arômes naturels.

DECORS CHOCOLAT CLEAN LABEL

100g de chocolat blanc
2g d'extrait de carthame liposoluble COL0004529
1g d'extrait de spiruline liposoluble COL0004632

Fondre le chocolat blanc à 45°C puis ajouter les colorants naturels sans numéros E.
Réaliser la courbe de cristallisation puis étaler entre 2 feuilles guitare.
Détailer des rectangles de 13cm x 2cm puis laisser cristalliser entre 2 plaques.

CHANTILLY CITRON VERT

300g de crème 35% de Matière grasse
45g de sucre semoule
3g de stabilisateur à chantilly DIV0004120
0,36g d'arôme naturel de citron vert ACN0004793

Mélanger le sucre avec le stabilisateur à chantilly DIV0004120 ;
Monter la crème et ajouter le mélange précédent dès le début de l'agitation.
Fouetter jusqu'à consistance ferme puis ajouter l'arôme naturel de citron vert ACN0004793 puis remuer.