

LAURENT DUCHÊNE - MOF

ÉCLAIR AU CAFÉ ARABICA

10 éclairs

Ingredients

PÂTE À CHOUX

100 g eau
100 g lait 1/2 écrémé
5 g sel fin
5 g sucre semoule
100 g beurre sec
120 g farine (type T65)
200 g œufs frais

CRÈME PÂTISSIERE CAFÉ

500 g lait
70 g jaunes d'œufs
10 g sucre semoule
12 g farine (type T65)
30 g poudre à flan
18 g extrait de café Colombie Pur Arabica

FONDANT CAFÉ

500 g fondant blanc
20 g chocolat lait 38%
18 g extrait de café Colombie Pur Arabica
30 g glucose DE 40
3 gouttes de colorant jaune hydrosoluble

Preparation

PÂTE À CHOUX

Bouillir l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
Ajouter la farine tamisée en une fois et dessécher à feu vif.
Débarrasser et ajouter les œufs un à un.
Pocher avec une douille cannelée fine n°15 sur une feuille de « Silpat » (longueur 14 cm / largeur 2,5 cm).
Cuire au four à sole à 160°C pendant 40 min.

CRÈME PÂTISSIERE CAFÉ

Bouillir le lait.
Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.
Ajouter la farine et la poudre à flan et l'extrait de café. Cuire en portant à ébullition (30 sec par litre de lait). Débarrasser et refroidir rapidement.

FONDANT CAFÉ

Fondre au bain-marie le fondant blanc, l'extrait de café, le glucose et le colorant à 35°C. Fondre le chocolat à 35°C.
Mélanger le tout ensemble.
Utiliser à 34°C.

MONTAGE ET FINITIONS

Garnir les éclairs avec la crème café (55 à 60g/éclair).
Glacer les éclairs avec le fondant café.

Associated products



EXTRAIT DE
CAFÉ COLOMBIE
PUR ARABICA

