

LAURENT DUCHÊNE - MOF

## ÉCLAIR AU CAFÉ ARABICA

10 éclairs

### Ingrédients

#### 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

### Préparation

#### 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.

### Les produits associés à cette recette



EXTRAIT DE  
CAFÉ COLOMBIE  
PUR ARABICA

