

Eclair Café
Pour 15 éclairs



1. **CRÈME PÂTISSIÈRE**

1 L de lait entier
80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel**
100 g d'œufs
150 g de sucre
25 g d'**Arôme Café Pâtissier Sébalcé**

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle.

2. **GLAÇAGE AU CAFÉ**

300 g de fondant blanc
30 g de Sirop de Glucose Moench
5 g d'**Arôme Café Pâtissier Sébalcé**
70 g de beurre de cacao

Chauffer le fondant avec le sirop de glucose aux micro-ondes pour atteindre environ 40°C, ajouter le beurre de cacao puis l'arôme café. Etaler sur 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis surgeler.

3. **MONTAGE ET FINITION**

Garnir les éclairs de crème pâtissière par le dessous, en les piquant à trois endroits. Détailler le glaçage encore congelé à l'aide d'un emporte pièces correspondant à la taille des éclairs. Décoller les pièces de glaçage puis les poser sur les éclairs. A la décongélation, le glaçage va épouser la forme des éclairs.