

Eclair Caramel
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
40 g de **Pâte Aromatique de Caramel Sébalcé**

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle. Lisser puis ajouter la pâte de caramel.

2. GLAÇAGE CARAMEL

300 g de fondant blanc
30 g de Sirop de Glucose Moench
10 g de **Pâte Aromatique de Caramel 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 la pâte de caramel. 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.