Éclair Tonka Caramel Fruits Rouges
Pour !12 éclairs



1. ***PÂTE À CHOUX (RECETTE DE BASE POUR 1 L D'EAU)***

   1 L d’eau
   12 g de sucre
   15 g de sel
   400 g de beurre
   600 g de farine
   800 à 1000 g d’œufs

   Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Prélever 500 g de pâte à choux puis dresser des éclairs de 14 cm de long sur une plaque graissée à l’aide de l’agent de graissage et de démoulage Ouragan ancel.

2. ***CRAQUELIN***

   100 g de beurre pommade
   120 g de farine
   120 g de cassonade

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte. Étaler au laminoir sur 2 mm d'épaisseur puis réfrigérer. Couper des bandes rectangulaires de craquelin de la taille de vos éclairs. Déposer une bande de craquelin sur chaque éclair puis cuire à 180°C environ 25 min en four ventilé tirage ouvert ou à 200°C environ 30 min en four à sole tirage ouvert.

3. ***CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT)***

1 L de lait entier
80 g à 100 g de Crème Pâtissière à Chaud ancel de votre choix
100 g d'œufs
150 à 200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle.

4. ***CRÈME PÂTISSIÈRE À LA FÈVE DE TONKA ET CARAMEL***

1200 g de crème pâtissière
60 g d'Arôme Naturel de Fèves de Tonka au Caramel

Lisser la crème pâtissière puis ajouter l'Arôme Naturel de Fèves de Tonka au Caramel.

5. ***COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES***

500 g de Fourrage Fruits Rouges ancel

6. ***FINITION***

Couper un quart sur le haut de l'éclair. Répartir le fourrage fruits rouges à la poche. Répartir la crème pâtissière. Saupoudrer légèrement de sucre glace puis décorer avec des fruits rouges frais nappés de Nappage Miroir Neutre à froid ancel et de copeaux de chocolat noir.