

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 CAMEL**

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

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

### 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.