Eclairs Chocolait-Café
Pour !12 éclairs



1. ***PÂTE À CHOUX***

500 g d'eau
6 g de sucre
8 g de sel
200 g de beurre
300 g de farine
500 g d'œufs environ

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Dresser 12 éclairs sur une plaque légèrement graissée à l'Agent de Démoulage Ouragan ancel. Cuire pendant environ 40 min à 180°C en four ventilé ou 45 min à 180°C en four à sole, tirage ouvert.

2. ***CRÉMEUX CAFÉ***

150 g de Crémeux Chocolat ancel
750 g de crème liquide à 35% M.G.
15 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

Dans une casserole, porter à ébullition la crème et l'extrait de café. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange de crème bouillante et d'extrait de café puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débarrasser, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur.

3. ***GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT AU LAIT***

500 g de Glaçage Façon Rocher Chocolat au lait ancel

Faire fondre le glaçage au micro-ondes ou au bain-marie pour atteindre 40°C.

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Au batteur à l'aide du fouet, monter le crémeux café quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche. Garnir les éclairs de crémeux café par le dessous puis les tremper à mi-hauteur dans le glaçage façon rocher chocolat au lait et laisser figer au réfrigérateur. Dresser le crémeux café en décor sur le dessus et agrémenter d'un grain de café en chocolat.