éclairs chocolat & noix de coco
Pour !15 éclairs



1. ***CRÈME PÂTISSIÈRE NOIX DE COCO***

   1L de lait entier
   80 à 100 g de **Crème Pâtissière à Chaud ancel** de votre choix
   100 g d'œufs
   100 g de sucre
   100 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**

   Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle . Lisser après refroidissement puis ajouter la pâte de coco.

2. ***GLAÇAGE ROCHER AU CHOCOLAT BLANC***

   500 g de chocolat blanc de couverture
   50 g d'amandes hachées torréfiées
   50 g d'huile de pépins de raisin

   Faire fondre le chocolat blanc puis ajouter l'huile. Mélanger puis incorporer les amandes hachées.

Utiliser le glaçage à 30-35°C.

3. ***MONTAGE ET FINITION***

Garnir les éclairs de crème pâtissière par le dessous, en les piquant à trois endroits. Glacer les éclairs avec le glaçage rocher au chocolat blanc.