

FICHE TECHNIQUE

Eclair Croustillant Pistache Cerise

FICHE TECHNIQUE

Nombre de couverts :8

DENRÉE	Unité	Quantité	TECHNIQUE	Durée
Pâte à choux			Mettre en place le poste de travail	5 min
Eau	Gr	125	Réaliser la pâte à choux <ul style="list-style-type: none"> Beurre votre plaque de four puis la placer au congélateur Porter l'eau, sel, sucre et beurre coupé en petit morceaux à ébullition. Hors du feu, ajouter la farine. Dessécher puis débarrasser la pâte dans un cul de poule. Ajouter les œufs. Coucher des lignes de pâte à choux puis congeler. 	10 min
Sucre semoule	Gr	2		
Sel	Gr	2		
Beurre	Gr	60		
Farine	Gr	75		
Œufs	Gr	100		
Mousseline pistache			Réaliser la crème mousseline	10 min
Lait	Gr	125	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser la crème pâtissière. Ajouter 2 petites cuillères de pâte de pistache. Ajouter 41 gr de beurre dans la pâtissière chaude puis bien lisser cette crème. Laisser bien refroidir Travailler les 41 gr d beurre en pommade. Reprendre la pâtissière et bien foisonner. Ajouter le beurre pommade puis bien mélanger. Placer la mousseline dans une poche munie d'une douille. 	
Sucre	Gr	31		
Œufs	Gr	16		
Jaunes	Gr	25		
Maïzena	Gr	15		
Beurre	Gr	41		
Beurre	Gr	41	Réaliser la compotée de cerises <ul style="list-style-type: none"> Couper en deux et dénoyauter les cerises. Placer les cerises dans une poêle et saupoudrer de cassonade. Réaliser une compotée. Egoutter et refroidir. 	10 min
Pistache	Petite cuillère	2		
Compotée de cerise				
Cerises	Gr	350	Cuire la pâte à choux	40 min
Cassonade	Gr	Qs	<ul style="list-style-type: none"> Allumer votre four à 250°C Sortir la plaque de pâte à choux du congèle. Décoller les bandes et les placer sur une planche. Découper des éclairs de 12 cm. Redisposer sur la plaque. Placer la plaque dans le four puis l'éteindre laisser 25 minutes. Au bout de 25 minutes, rallumer votre four à 170°C et laisser encore 20 minutes. Vérifier que la pâte à choux soit dure avant de sortir la plaque du four 	
Crumble pistache				
Beurre	Gr	42		
Cassonade	Gr	42		
Farine	Gr	42		
Poudre d'amande	Gr	42		
Pistache	Petite cuillère	1	Réaliser la Crumble	15 min
Cerise			<ul style="list-style-type: none"> Dans un cul de poule, disposer, le beurre, la cassonade, la farine, la poudre d'amande et la cuillère de pistache. Fraser la pâte. Stocker au réfrigérateur. Une fois la pâte bien dure, la râper sur une feuille de sulfu. Cuire 8 minutes à 175°C Laisser refroidir sur plaque. 	
Cerises	Gr	150		
			Monter les éclairs	10 min
			<ul style="list-style-type: none"> Couper le dessus de vos éclairs. Disposer dans le fond la compotée de cerises. Dresser proprement sur le dessus, la crème mousseline pistache. Parsemer de crumble puis saupoudrer de neige décors. Disposer joliment vos ½ cerises nappées sur votre éclair. 	

DRESSAGE

