

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

