

Eclair glacé

Parfum **Rose-vanille**

Pour 15 pièces



Pâte à choux

100 g de lait entier
100 g d'eau
4 g de sel
4 g de sucre semoule
80 g de beurre
120 g de farine tradition
200 g d'œufs

Dans une casserole, fondre le beurre avec l'eau, le lait, le sucre et le sel.
Porter à ébullition puis ajouter la farine d'un coup. Remuer puis dessécher sur le feu 1 minute maxi.
Verser dans une cuve de batteur et ajouter les œufs petit à petit.
Garnir une poche munie d'une douille cannelée unie n°16 et dresser des éclairs de 13cm de long
Cuire à 170°C pendant 35 minutes environ.

Crème glacée parfum rose-vanille

1036 g de Lait entier
330 g de crème
240 g de sucre semoule
100 g de **glucose atomisé DIV0003026**
100 g de lait en poudre
8 g de **Stabilisateur émulsifié SEVAGEL DIV0003089**
36 g de **préparation en pâte naturelle aromatisée rose PFS0004169**
6 g d'**Extrait pur de vanille bourbon Madagascar AVN0004045**

Dans une casserole, peser le lait et la crème ensemble.
Mélanger ensemble le reste des ingrédients sauf les arômes puis ajouter dans la casserole en remuant au fouet.
Chauffer à 90°C tout en remuant.
Mixer, refroidir rapidement puis ajouter les arômes et remuer
Laisser mûrir à 4°C pendant 12 heures.
Mixer puis turbiner.
Mouler des sphères de 30mm de diamètre puis surgeler.

Glacage rose

378 g de sucre semoule
300 g d'eau (1)
300 g de crème
60 g d'eau (2)
25 g d'amidon de maïs
8 g de **gélatine DIV0004074**
40 g d'eau (3)
3 g d'**extrait de betterave-citron-acerola COL0004585**

Commencer par diluer l'extrait de betterave dans l'eau (3) et ajouter la gélatine. Mélanger puis laisser gonfler au frais.

Dans une casserole, peser l'eau (1), la crème et le sucre semoule puis faire bouillir.

Dans un cul de poule, mélanger l'eau (2) avec l'amidon de maïs puis verser dans la casserole.

Faire bouillir pendant 1 minute puis ajouter le mélange gélatine/eau (3)/Extrait de carthame.

Mixer puis filmer au contact et refroidir à 22°C

Crème chantilly vanille

500 g de crème
60 g de sucre
1 g d'**extrait pur de vanille Bourbon Madagascar AVN0004045**

Fouetter tous les ingrédients ensemble jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme