

Éclair cacao coco

(12 éclairs de 12cm de longueur)



LÉONCE BLANC PURÉE DE COCO



Bac surgelé
1 kg



Éclair cacao coco

Crumble au cacao

Beurre	150 g
Cassonade	180 g
Poudre de cacao	20 g
Farine	160 g

MÉLANGER tout les ingrédients bien froids jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. **ÉTALER** cette pâte entre deux feuilles guitare de 2mm d'épaisseur. **DÉCOUPER** des rectangles à la dimension de vos éclairs.

Pâte à choux

Eau	150 g
Lait	150 g
Sucre semoule	5 g
Sel	4 g
Beurre	130 g
Farine	170 g
Œufs	270 g

DANS UNE CASSEROLE, faire bouillir l'eau, le lait, le sucre semoule, le sel et le beurre. **AJOUTER** la farine et dessécher jusqu'à l'obtention d'une pâte qui se décolle de la casserole. **METTRE** cette pâte dans une cuve de batteur. **AU BATTEUR A LA FEUILLE**, incorporer les oeufs petit à petit. **DRESSER** des éclairs de 12 cm de longueur. **DISPOSER** les bandes de crumble au cacao. **FAIRE CUIRE** au four à 180°C environ 30 minutes.

Sirop pour la crème montée

Eau	60 g
Sucre semoule	90 g

DANS UNE CASSEROLE, faire bouillir l'eau avec le sucre semoule.

Crème montée au cacao

Crème liquide 35%	530 g
Sirop	130 g
Poudre de cacao	40 g

DANS UNE CASSEROLE, faire bouillir la crème liquide, le sirop et le cacao. **MIXER** l'ensemble et réserver 4 heures.

Compote à la noix de coco

 Purée de coco Léonce Blanc	750 g
Sucre semoule	40 g

DANS UNE CASSEROLE, faire bouillir la purée de coco avec le sucre semoule et la pectine X58 préalablement mélangés ensemble. **MIXER** et réserver.

Décor

Billes croquantes	100 g
-------------------	-------

ASSEMBLAGE

COUPER les éclairs en deux. **METTRE** de la crème montée au cacao sur les deux parties. **AU CENTRE DE L'ÉCLAIR** dresser de la compote à la noix de coco. **RÉALISER** des petites boules tout autour de la compote. **FERMER** l'éclair et **DÉCORER**.

