



Idée recette de Jean-Jacques BORNE



Éclairs en folie

Festival of éclairs





Idée recette de Jean-Jacques BORNE   
Institut de l'excellence culinaire - Saint-Étienne - FRANCE

## Éclairs en folie

Français

### Pâte à choux

125 g lait  
2 g sel  
50 g beurre  
75 g farine  
100 g œufs

### Craquelin

75 g beurre  
90 g sucre roux  
90 g farine

#### Procédé :

Faire bouillir le lait, le sel et le beurre.  
Hors du feu, ajouter la farine et remettre à dessécher pendant 30 secondes.  
Mettre la panade dans un autre récipient et ajouter les œufs petit à petit.  
Dresser la pâte à choux sur plaques. Déposer dessus un craquelin en bande.  
Cuire au four à 160°C, 35 à 40 minutes.

### Crème pâtissière aux fruits

	EXOTIQUE	FRAISE	CITRON	COCO
Lait	880g	820g	890g	830g
<b>Purée fruit SICOLY®</b>	70g mangue 50g passion	180g	110g	170g
Jaunes d'œuf	160g	160g	160g	160g
Sucre cristal	200g	190g	200g	200g
Farine	60g	60g	60g	60g
Maïzena	50g	50g	50g	50g
Beurre	100g	100g	100g	100g
Beure de cacao	20g	20g	20g	20g

#### Procédé :

Faire une crème pâtissière avec le lait, la purée, les jaunes, le sucre, la farine et la maïzena. Cuire 2 à 3 minutes.  
Ajouter le beurre de cacao, puis le beurre. Bien lisser la crème sur plaque filmée recto-verso et faire refroidir.  
Ensuite faire monter les crèmes au mélangeur et faire refroidir.

### Fondant décor

1000 g fondant  
120 g glucose  
20 g beurre cacao

QS : colorants

#### Procédé :

Travailler à 35°C. Former des rectangles.

## Festival of eclairs

Anglais

### Choux pastry

125 g milk  
2 g salt  
50 g butter  
75 g flour  
100 g eggs

### Crisp wafer

75 g butter  
90 g brown sugar  
90 g flour

#### Method:

Boil the milk, salt and butter.  
Remove from the heat and add the flour, then dry over a low heat for 30 seconds.  
Place the mixture in a different receptacle and gradually add the eggs.  
Pipe the choux pastry on to the trays. Place a strip of crisp wafer on the top.  
Bake in the oven at 160°C for 35 to 40 minutes.

### Fruity French pastry cream

	EXOTIC	STRAWBERRY	LEMON	COCONUT
Milk	880g	820g	890g	830g
<b>SICOLY® fruit puree</b>	70g mango 50g passion	180g	110g	170g
Egg yolks	160g	160g	160g	160g
Granulated sugar	200g	190g	200g	200g
Flour	60g	60g	60g	60g
Cornflour	50g	50g	50g	50g
Butter	100g	100g	100g	100g
Cocoa butter	20g	20g	20g	20g

#### Method:

Make a French pastry cream with the milk, puree, egg yolks, sugar, flour and cornflour. Cook for 2 to 3 minutes.  
Add the cocoa butter and then the butter. Smooth the cream on a tray covered with film on both sides. Cool.  
Then whisk the two creams with an electric whisk.

### Fondant decoration

1000 g fondant  
120 g glucose  
20 g cocoa butter

QS: food colourings

#### Method:

Work at 35°C. Make rectangle-shaped pieces.