|  |
| --- |
|  **Les eclairs gourmand :** ( a titre d’exemple) |
| **printemps** | - mangue/fruit rouges : | - couper entier un « chapeau » de l’eclair, pied haut pour remplir,dessus fin pour retourner sur fond garni de compoté fruits rouges. Puis congelé, et dresser mousseline mangue douille st ho. En zig-zag… |  |  |
| **«été »** | -le fraises chantilly : |   -Crema pat. Dans le fond pour coller 4 demi fraises napper. Puis ,fraises apparente, la chantilly douille choux chantilly.  |  |  |
| **Autonne** | Le edelweiss : (framboisier) | -comme eclair chantilly, creme pat dans le fond framboise 5-6 selon taille, fermez avec ganache blanche montée |  |  |
| **Hiver** | l’agrume : | -eclair couper comme mangue/fuit rouge, chapeau retourner sur le fond garnie de confit clementineMousse citron pocher et supreme orange ou pomolos en decor |  |  |

**Ganache blanche montée :** -900g de creme a chauffer avec 3 gousse vanille ou 50g d’arome naturel ; chauffer a petit bouillon, et laissez infusé si vanille gousse ; versez sur -210g de choco blanc et -60g de masse gelatine, mixer et refroidir avec- 940g de creme (utilisé pendant 5jour, en chantilly) recette de l’equateur

**Mousseline mangue :** -1litre purée mangue -2 œufs-250g de jaune d’œufs-350g de sucre-60g poudre a creme ; 4 feuille gelatine. a monter avec 300g de beurre en mousseline, laisser au froid puis dresser.

**Confit clementine :** -1kg fruit congelé ,300g de sucre, cuire a 80°C et ajoutez en pluie 200g de sucre 18g pectine ;bien bouillir !

**Compoté fruit rouge :**  -400g melange fruit rouge congelé,100g de framboise, 50g de trimoline, 30g de sucre et 8g d’amidon maïs

Cuire comme compoté d’ananas, ou une patissiere en gros.

**Mousse citron :**  -pour 5 eclairs, 180g de creme citron tarte, 80g de creme montée.

Pour tous les eclairs avec la crème apparente, bien recouvrir le couvercle retourne de pate a choux, pour evité le sechage de celle-ci.