

Service de recettes

Recette no: 37085

Produits de pâtisserie semi-fabriqués



Eclairs

pâtisserie

Poids **Matière première / produit**

540 g	de lait
270 g	de beurre
27 g	de sucre
360 g	de farine fleur, type 400
9 g	de sel de cuisine
540 g	d'œuf entier, liquide
135 g	de lait
36 g	de sucre glace

1'917 g	Total mat. prem.	Dépôt	36 g
- 558 g	29,1 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	53.7
1'359 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	25 g

Fabrication:

La masse: Faites bouillir le lait, le beurre et le sucre. Ajoutez la farine fleur et rôtissez jusqu'à ce que la masse se détache de la bassine. Transvasez-la dans un robot et incorporez le sel. Ajoutez progressivement les œufs et le lait.
Info: en comparaison avec de la pâte à choux conventionnelle cette masse est plutôt souple!

Dresser: Dressez les éclairs de 11 cm de long sur une natte en silicone perforée (douille de 13 mm).
Saupoudrez-les de sucre glace et cuisez-les.

Cuisson: 45 min. à 210° C, tirage fermé, 10 min.
Puis laissez tomber la température à 170° C. et ouvrez le tirage.