

## Recette du mois

Recette no: 38377

### Pâtisseries & petites pièces sèches

# Eclair à la fraise et à la rhubarbe

pâtisserie

Poids	Matière première / produit		
1'250 g	Eclairs	50 pièces	
500 g	de Les Fruits 70% Rhubarbe	Pistor, no. d'art. 18585	
750 g	Mousse aux fraises avec fond royal		
	Glaçage brillant fraises		
<hr/>			
<b>2'500 g</b>	<b>Total mat. prem.</b>	Dépôt	50 g
0 g	0,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	50.0
<b>2'500 g</b>	<b>Total du poids de recette</b>	Poids par pièce finie	50 g

Fabrication : Avec une petite douille, faire un petit trou aux deux extrémités de l'éclair.  
Ensuite, verser sur chaque pièce env. Dresser 10 g de Les Fruits 70% Rhubarb et env. 15 g de mousse à la fraise et mettre au frais.  
Tremper la surface des éclairs dans le glaçage brillant tempéré, puis décorer à volonté.