

PYRAMIDE D'ECLAIRS

Eclair Pyramid

recette d'Arnaud Delmonte Élu meilleur pâtissier de l'année 2006 en France

Recipe from Arnaud Delmonte, best pastry chef in France for 2006



Pastry - Bakery



French Desserts Collection

Pyramide d'Éclairs

Portion: 8

Eclairs

125 g d'eau
125 g de lait Elle & Vire
150 g de farine
100 g de Beurre Gastronomique Elle & Vire
4 oeufs
5 g de sel

Disque de Nougatine

150 g de sucre
150 g de glucose
150 g d'amandes hachées

Crème Pâtissière

1150 g de Dessert Base Mousse & Parfait Elle & Vire
100 g de lait Elle & Vire
100 g de Beurre Gastronomique Elle & Vire
90 g de poudre à crème
10 g de pâte de cacao
10 g pâte de pistache
5 g d'extrait de café liquide
5 g de Kirsch

Décors

480 g de fondant
Colorant vert
Colorant rose
Pâte de cacao
Extrait de café liquide

Eclairs

Réaliser une pâte à choux avec le beurre. Pocher 8 éclairs de taille normale (12 cm). Faire 2 couronnes, l'une de 12 cm de diamètre, l'autre de 8 cm de diamètre. Faire 1 chou de 2,5 cm de diamètre. Cuire l'ensemble à 210°C pendant 20 min.

Disque de Nougatine

Réaliser un disque de nougatine de 15 cm de diamètre.

Crème Pâtissière

Faire chauffer dans une casserole 1035g de Dessert Base. Délayer les 115 g de Dessert Base restants avec le lait et la poudre à crème. Mélanger le tout et porter à ébullition, tout en remuant. Incorporer ensuite le beurre fondu. Diviser la crème en 4 masses égales. Aromatiser avec la pâte de cacao, l'extrait de café, le Kirsch et la pâte de pistache.

Décors

Mélanger 80 g de fondant avec le colorant vert, 80 g de fondant avec le colorant rose, 160 g de fondant avec la pâte de cacao et 160 g de fondant avec l'extrait de café.

Finition

Garnir et glacer 2 éclairs pistache, 2 éclairs Kirsch, 2 éclairs et 1 couronne cacao, 2 éclairs, 1 couronne et 1 chou café. Coller les éclairs à l'aide de caramel sur le disque de nougatine. Egaliser le dessus des éclairs d'un coup de ciseaux. Poser et coller avec le caramel la plus grande couronne, puis la plus petite. Poser et coller avec le caramel le chou. Décorer d'une pointe de crème au kirsch teintée en rose.

Eclair Pyramid

Portion: 8

Eclairs

125 g water
125 g Elle & Vire milk
150 g flour
100 g Elle & Vire Gourmet Butter
4 eggs
5 g salt

Nougatine Base

150 g sugar
150 g glucose
150 g chopped almonds

Pastry Cream

1150 g Dessert Base for Mousse & Parfait Elle & Vire
100 g Elle & Vire milk
100 g Elle & Vire Gourmet Butter
90 g custard powder
10 g cacao paste
10 g pistachio paste
5 g liquid coffee extract
5 g Kirsch

Decoration

480 g fondant
Green colouring
Pink colouring
Cacao paste
Liquid coffee extract

Eclairs

Carry out a choux pastry with the butter. With a pastry bag, shape 8 éclairs of normal size (12 cm). Make 2 rings, one 12 cm in diameter, the other 8 cm in diameter. Make 1 puff 2.5 cm in diameter. Bake them all at 210°C/410°F for 20 mins.

Nougatine Base

Carry out a nougatine base and cut out a 15 cm diameter disc.

Pastry Cream

In a saucepan heat 1035g of the Dessert Base. Mix the remaining 115 g of the Dessert Base with the milk and the custard powder. Add it to the mixture in the saucepan and bring to a boil, stirring constantly. Incorporate the melted butter. Divide the pastry cream into four equal parts. Flavour one with the cacao paste, one with the coffee extract, one with the Kirsch and one with the pistachio paste.

Decoration

Mix 80 g of fondant with the green colouring, 80 g of fondant with the pink colouring, 160 g of fondant with the cacao paste and 160 g of fondant with the coffee extract.

Finition

Fill and ice 2 pistachio éclairs, 2 Kirsch éclairs, 2 cacao éclairs and 1 ring, 2 coffee éclairs, 1 ring and a puff. Using the caramel, stick the éclairs to the nougatine base. Level the tops of the éclairs with scissors. Stick on the larger ring using the caramel, then the smaller one. Top with the puff stuck on with the caramel. Decorate with a whirl of pink-coloured, kirsch-flavoured cream.

ingredients

procedure

ingredients

procedure



PROFESSIONAL

Site web : www.thechefsweb.com

E-mail : contactthechefs@elvir.fr

