



Élaboré à partir des purées de fruits PONTHER
Made exclusively with PONTHER fruit purées



Les éclairs aux fruits
Fruit eclairs

Eddie Benghanem
Chef Pâtissier du Trianon Palace à Versailles
Executive Pastry Chef of Trianon Palace Versailles



Les éclairs aux fruits / *Fruit eclairs*

PÂTE A CHOUX

Eau	247g
Lait	247g
Beurre	214g
Sel	7g
Sucre	6g
Farine	285g
Oeufs	500g

Faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel. Placer le mélange dans une cuve de batteur et ajouter la farine. Mélanger au fouet en vitesse 1/2 jusqu'au dessèchement de la pâte. Ajouter progressivement les œufs. Cuire 40 minutes à four ventilé éteint à 250°C.

CROUSTILLANT

Beurre	75g
Sucre roux	95g
Farine	95g

Mélanger les 3 ingrédients puis étaler la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Détailler à la taille souhaitée et poser sur la pâte à choux avant cuisson.

CRÈME AU FRUIT

Purée de fruit PONTIER	450g
Crème	600g
Gélatine	15g
Chocolat blanc de couverture	400g
Mascarpone	30g

Faire bouillir la crème puis la verser sur le chocolat de couverture blanc et la gélatine ramollie. À froid, ajouter la purée de fruit PONTIER et le mascarpone.

***Les best saveurs PONTIER : mûre, framboise, banane, fraise, abricot, griotte.**
***Les accords inédits PONTIER : mangue 350g + fruit de la passion 150g, banane 350g + fruit de la passion 150g, fraise des bois 300g + fruit de la passion 200g, framboise 300g + yuzu 200g, framboise 300g + fruit de la passion 200g, framboise 250g + cassis 250g.**

GELÉE DE FRUIT

Purée de fruit PONTIER	1000g
Gélatine	14g

Chauffer la purée de fruit PONTIER puis incorporer la gélatine ramollie.

***Les best saveurs PONTIER : mûre, framboise, mangue, banane, fraise, abricot, griotte.**

DRESSAGE

Garnir la pâte à choux de crème au fruit et de gelée de fruit. Déposer une fine plaquette de chocolat sur les éclairs et y apposer des carrés de gelée de fruit et des morceaux de fruits frais.

CHOUX PASTRY

Water	247g
Milk	247g
Butter	214g
Salt	7g
Sugar	6g
Flour	285g
Whole eggs	500g

Bring the water, milk, salt, sugar and butter to the boil. Pour the mixture into a mixing bowl and add the flour. Mix at half-speed with a whisk until the dough is drier. Add the eggs one by one. Preheat the fan oven to 250°C then turn off to bake the pastry for 40 minutes.

CRISP

Butter	75g
Brown sugar	95g
Flour	95g

Combine the ingredients then spread the paste between 2 sheets of baking paper. Cut out the desired size and place on the choux pastry before cooking.

FRUIT CREAM

PONTIER fruit purée	450g
Cream	600g
Gelatine	15g
White couverture chocolate	400g
Mascarpone	30g

Bring the cream to the boil then pour over the white couverture chocolate and the softened gelatine. When cold, add PONTIER fruit purée and mascarpone.

***Favourite PONTIER flavours: blackberry, raspberry, banana, strawberry, apricot, cherry.**
***Exciting PONTIER combinations: passion fruit 150g + mango 350g, banana 350g + passion fruit 150g, wild strawberry 300g + passion fruit 200g, raspberry 300g + yuzu 200g, raspberry 300g + passion fruit 200g, raspberry 250g + blackcurrant 250g.**

FRUIT JELLY

PONTIER fruit purée	1000g
Gelatine	14g

Heat the PONTIER fruit purée then add the softened gelatine.

***Favourite PONTIER flavours: blackberry, raspberry, mango, banana, strawberry, summer berries, apricot, cherry.**

ASSEMBLY

Garnish the choux pastry with fruit and fruit jelly. Top with a thin sheet of chocolate and finish with squares of fruit jelly and pieces of fresh fruit.

