

# Eclair citron vert

## COMPOSITION

Coque éclair nature  
Fourrage : Crémeux citron  
Finition: Meringue  
Pour 30 éclairs

### I - Coque Eclair

Pâte à choux 900 g  
- Soit à partir de votre recette traditionnelle  
- Soit avec DAWN® Mix Eclair

### II - Crémeux citron

Purée de citron vert 220 g  
DAWN® Delifruit Citron 440 g  
Sucre 280 g  
Oeufs 440 g  
Beurre 390 g  
DAWN® Compound Citron 35 g

Faire bouillir le Delifruit Citron avec la purée de citron vert. Ajouter les œufs et le sucre.  
A ébullition, stopper et ajouter le beurre à 60°.  
Aromatiser avec le Compound Citron.

### III - Finition

DAWN® Fondant Sublime 330 g  
Colorant vert QS

Garnir vos coques avec environ 60 g de crème pâtissière citron.  
Faire chauffer le Fondant Sublime à 35° puis ajouter le colorant. Appliquer ensuite la méthode de votre choix pour glacer les éclairs. Ajouter enfin des petites meringues et des zestes de citron vert pour la décoration.

