

# Eté : Eclair Passion

## COMPOSITION

Coque éclair nature  
Fourrage : Crémeux passion  
Finition: Fondant + colorant  
*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 Passion

Purée de fruits de la passion 220 g  
DAWN® Delifruit Passion 440 g  
Sucre 280 g  
Oeufs 440 g  
Beurre 390 g  
DAWN® Compound Passion 35 g

Faire bouillir le Delifruit Passion avec la purée de fruits. Ajouter les œufs et le sucre.  
A ebullition, stopper et ajouter le beurre à 60°.  
Aromatiser avec le Compound Passion.

### III - Finition

DAWN® Fondant Sublime 330 g  
Colorant jaune QS

Garnir vos coques avec environ 60 g de crème pâtissière passion.

Faire chauffer le Fondant Sublime à 35° puis ajouter le colorant. Appliquer ensuite la méthode de votre choix pour glacer les éclairs. Ajouter ensuite des pastilles en chocolat pour la décoration.

