

ECLAIRS MOUSSELINE CITRON ZESTE

Pour environ 15 éclairs



1. **PÂTE À CHOUX**

1 L d'eau
12 g de sucre
15 g de sel
400 g de beurre
600 g de farine
800 à 1000 g d'œufs

Préparer la pâte à choux.

Dresser les éclairs à la douille cannelée 18x14 cm et cuire à 200°C.

2. **MOUSSELINE CITRON**

285 g de Mousseline ancel
715 g d'eau froide
1 cuillère à café d'Arôme Citron Zeste Sébalcé

Mélanger la préparation pour mousseline et l'eau 1 min au batteur en 1ère vitesse.

Corner les parois puis battre 4 min à grande vitesse.

Ajouter l'arôme citron zeste en fin de battage.

3. **FONDANT**

1 kg de fondant pâtissier blanc

Quantité souhaitée de sirop à 30°B pour le brillant

Quantité souhaitée de Colorant Jaune d'Œuf Sébaldé

Chauffer le fondant, ajouter le colorant jaune d'œuf et régler au sirop.

4. **MONTAGE ET FINITION**

Pratiquer 3 ouvertures à intervalles réguliers sur le fond des coques à l'aide d'une douille fine. Injecter la mousseline citron dans les trois ouvertures.

Glacer les éclairs puis déposer un carré de chocolat noir et un zeste de citron sur le fondant.