Eclairs Vanille-Caramel
Pour environ 12 pièces

1. ***CRAQUELIN***

   40 g de beurre pommade
   45 g de farine
   45 g de cassonade

   Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte. Etaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier cuisson puis laisser reposer 30 min au réfrigérateur.

2. ***PÂTE À CHOUX (RECETTE DE BASE POUR 1 L D'EAU)***

   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'oeufs

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Prélever 500 g de pâte à choux puis dresser 12 éclairs de 14 cm de long sur une plaque graissée à l'aide de l'agent de graissage et de démoulage Ouragan ancel. Couper des bandes rectangulaires de craquelin de la taille de vos éclairs. Déposer une bande de craquelin sur chaque éclair puis cuire à 180°C environ 20 min en four ventilé tirage ouvert ou à 200°C environ 30 min en four à sole tirage ouvert.

3. ***CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE TAHITENSIS (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT OU D'EAU)***

1 L de lait entier
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
100 g d'oeufs
150 à 200 g de sucre
15 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé

OU

1 L d'eau froide
400 g de Crème Pâtissière à froid Premium ancel
15 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle. Après lissage, ajouter l'extrait de vanille Tahitensis.

OU

Battre la préparation pour crème pâtissière et l'eau à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. Ajouter l'extrait de vanille Tahitensis en fin de battage.

4. ***CRÈME LÉGÈRE AU CARAMEL***

400 g de Garniture Caramel ancel
200 g de chantilly sucrée à 10%

Incorporer la chantilly dans la garniture caramel.

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Couper les éclairs puis garnir chaque fond de 50 g de crème pâtissière à la vanille Tahitensis. Dresser 50 g de crème légère au caramel à la poche à douille cannelée. Déposer les parties supérieures des éclairs sur la crème légère.