Lapin Gourmand de Pâques
Pour 4 éclairs de 25 cm

1. ***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
   1000 g d'œufs

   Porter à ébullition l'eau, le beurre, le sel et le sucre puis incorporer la farine préalablement tamisée à la spatule. Dessécher la pâte pendant environ 1 min à feu moyen en remuant constamment. Ajouter les œufs petit à petit, au batteur à vitesse lente.

2. ***CRAQUELIN***

   150 g de beurre pommade
   150 g de farine
   180 g de cassonade

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte. Etaler au laminoir sur 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis réfrigérer.

3. ***CRÉMEUX AU CHOCOLAT***

100 g de Crémeux Chocolat ancel
500 g de crème liquide à 35% M.G

Dans une casserole, porter la crème à ébullition, retirer du feu puis ajouter la préparation pour crémeux. A l'aide d'un mixeur plongeant, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Verser dans un récipient ou sur une plaque, filmer au contact, puis refroidir à +4°C. Après refroidissement, à l'aide d'un batteur, au fouet, à grande vitesse, foisonner la préparation pendant quelques secondes. Surveiller le temps de battage jusqu'à obtention d'une crème onctueuse pouvant se dresser à la poche

4. ***FOURRAGE CROQUANT AU CHOCOLAT NOIR***

1000 g de Fourrage Croquant Chocolat Noir ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler entre deux feuilles de papier cuisson sur 2 mm d'épaisseur. Réfrigérer.

5. ***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 de votre choix
25 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
100 g de jaunes d'œufs
150 à 200 g de sucre

OU

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

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement. Garnir les choux.

OU

Battre la préparation pour crème pâtissière, l'extrait de vanille et l'eau à grande vitesse jusqu'à

obtention d’une crème lisse et homogène. La crème s’utilise de suite, sans temps de repos. Garnir les choux

6. ***CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE TAHITENSIS***

500 g de crème pâtissière
35 g de Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalcé
250 g de crème fouettée

Chauffer très légèrement la crème pâtissière pour atteindre une température ambiante (au moins 20°C). Incorporer la gélatine instantanée en poudre puis fouetter vigoureusement. Incorporer la crème fouettée.

7. ***FOURRAGE FRAMBOISE***

500 g de Fourrage Framboise ancel

8. ***DÉCOR VELOURS BRUN***

1 Spray Velours Brun ancel

S’assurer d’avoir placé l’aérosol à température ambiante (environ 25°C) pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

9. ***MONTAGE ET FINITION***

Pâte d’Amandes 23% Blanche ancel

Couper les éclairs en deux puis surgeler la partie supérieure. Utiliser les fonds comme gabarit pour couper le fourrage croquant chocolat noir et amandes caramélisées à la taille des éclairs. Réserver au frais, les chutes peuvent être réutilisées. A l’aide d’une poche, répartir le fourrage framboise en dressant une ligne au milieu de la base des éclairs. Remplir les fonds des éclairs de crémeux au chocolat puis placer le fourrage croquant chocolat noir et amandes caramélisées, préalablement détaillé. Sur les contours, dresser la crème diplomate à la vanille Tahitensis en boules en intercalant des framboises fraîches puis remplir le centre de crème diplomate à la vanille Tahitensis. Sortir les parties supérieures des éclairs du congélateur, appliquer le décor velours brun puis les placer sur les éclairs. Décorer avec des décors en chocolat et de la Pâte d’Amandes Blanche 23% ancel colorée.