ECLAIRS MOKA

QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Rehausse le goût des autres ingrédients

15 simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LA PÂTE À CHOUX

250 ml	Eau
70 g	Beurre
80 g	Sucre
1 pincée	Sel
125 g	Farine
3	Œuf(s)

POUR LA CRÈME

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
80 g	Sucre
2 cs	Café soluble
2 cl	Amaretto
125 ml	Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Pour la pâte à choux: porter l'eau, le beurre, le sucre et le sel à ébullition. Incorporer la farine et remuer jusqu'à ce que la masse ne colle plus au fond de la casserole.
3. Sortir la pâte à choux de la casserole et la laisser refroidir quelques instants. Ajouter les œufs et pétrir rapidement.
4. Garnir une poche à douille dotée d'un embout en étoile de pâte et dresser des éclairs sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Cuire 10 à 15 minutes au four préchauffé.
5. Pour la crème: battre la base-crème QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le sucre, le café soluble et l'amaretto. Incorporer la crème fouettée.
6. Couper les éclairs en deux, dresser la crème sur l'une des moitiés et la recouvrir de l'autre. Bien réfrigérer (au moins une demi-heure).
7. Napper de glaçage au chocolat suivant les goûts.