

éclairs chocolat & noix de coco
Pour 15 éclairs



1. **CRÈME PÂTISSIÈRE NOIX DE COCO**

1L de lait entier
80 à 100 g de **Crème Pâtissière à Chaud ancel** de votre choix
100 g d'œufs
100 g de sucre
100 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle . Lisser après refroidissement puis ajouter la pâte de coco.

2. **GLAÇAGE ROCHER AU CHOCOLAT BLANC**

500 g de chocolat blanc de couverture
50 g d'amandes hachées torréfiées
50 g d'huile de pépins de raisin

Faire fondre le chocolat blanc puis ajouter l'huile. Mélanger puis incorporer les amandes hachées.

Utiliser le glaçage à 30-35°C.

3. **MONTAGE ET FINITION**

Garnir les éclairs de crème pâtissière par le dessous, en les piquant à trois endroits. Glacer les éclairs avec le glaçage rocher au chocolat blanc.