

Éclair au café

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
4	30 minutes	30 minutes
INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS		
Déjeuner Brunch Dîner Souper Collations Amuse-bouche Dessert		



Recette créée par
Vincent Rodier, Chef Exécutif

/ Ingrédients



Croissant parfait
Quantité : 4

- 200 gr de crème liquide
- 50 gr de mascarpone
- 25 gr espresso
- 30 gr de sucre
- 20 gr cacao
- 30 gr de sucre
- 20 gr de chocolat
- Feuille d'or



/ Préparation

Étape 1

Décongeler les croissants à température ambiante pendant 30 minutes. Placer le croissant dans le cercle. Cuire les croissants pour 17 minutes à 180 °C (350 °F). Laisser refroidir

Étape 2

Monter la crème fouettée avec le mascarpone et le sucre, ajouter l'espresso.

Étape 3

Farcir les croissants avec la crème par le dessous ou en coupant l'éclair en deux, puis pocher la crème sur le dessus du croissant. Ajouter les copeaux de chocolat, le cacao et les feuilles d'or.