



ECLAIRS COCO MANGUE PASSION

Antoine Le meilleur pâtissier M6



Bonjour à tous ! Aujourd'hui nouveau tuto : recette ECLAIRS COCO MANGUE PASSION pour rester encore un peu en été.

👍 Abonnez-vous à ma chaîne ici, c'est gratuit:

<https://www.youtube.com/channel/UCYOHjI2rvv54K5VEHBkG6Mg>

🛒 J'ai créé mon SHOP 😊 où vous pouvez retrouver plein de matériel pour la pâtisserie, faites-vous plaisir c'est par ici ➡ <https://www.tightr.com/les-plaisirs-sucre-d-antoine/shop>

Mon livre de recettes : <http://lesplaisirssucre-d-antoine.over-blog.com/2018/10/mon-2-eme-livre.htm>

Ingrédients pour 8 éclairs:

la ganache noix de coco

275 + 125 g de crème liquide à 30%

200 g de chocolat blanc de couverture à 34%

15 g de coco râpée

La pâte à choux

Le tuto est ici: <https://youtu.be/nXiF717ZQIq>

Le craquelin

125 g de beurre doux

150 g de farine T55

150 g de sucre roux

Le confit mangue passion

150 g de purée de mangue

50 g de purée de fruits de la passion

20 g de sucre

2 g de pectine NH

La déco

1 mangue

20 g de coco râpée

Mes éclairs fraise/ framboise, le tuto est ici: <https://youtu.be/NMZVghrvCJc>

Mes éclairs au chocolat, le tuto est ici: <https://youtu.be/LmMOyYpri2Q>

Mes éclairs au café, le tuto est ici: <https://youtu.be/CR1bRmDXAVk>

📱 Mes réseaux:

Mon instagram: https://www.instagram.com/les_plaisirs_sucre_d_antoine/

Mon facebook: <https://www.facebook.com/antoinelemeilleurpatissierm6/>

#éclair #mangue #patisserie

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr