

ECLAIRS AU CHOCOLAT

Recette pour 8 éclairs

Temps de préparation seul 1h30 et à deux 1h

Temps de repos 1h

Niveau avancé



Dans le coffret c'est mon Gâteau: douille n°18 et douille à garnir, 3 poches à douilles, 3 feuilles de papier cuisson. 1 pot de chocolat Li Chu du Vietnam Weiss, 3 sachets, 1 pot de gélatine de poisson.

GLACAGE

- 100g de sucre semoule
- 45g de cacao en poudre
- 7g de gélatine en poudre
- 60g d'eau (6 cl)
- 5cl de crème liquide entière (minimum 33% de matière grasse)

Mélanger la gélatine poudre avec 30 ml d'eau bien froide au moins 10 min avant utilisation. Faites chauffer dans une casserole le cacao, le sucre, l'eau et la crème, et maintenir à ébullition pendant environ une minute. Ajouter la gélatine hors du feu.

Réserver au réfrigérateur dans un plat assez grand afin que le glaçage refroidisse vite.

Il suffira de réchauffer cette préparation au bain marie doucement jusqu'à atteindre 37° au moment de glacer les éclairs.

COUP DE POUCE DU CHEF

- le mélange devient lisse en chauffant, pas de panique s'il a un aspect grumeleux au départ !
- vous avez un thermomètre ? retrouvez sur cestmongateau.fr une technique pour réaliser un glaçage croquant

PATE A CHOUX

- 90g de farine T55
- 60g de beurre
- 7cl d'eau
- 7cl de lait entier
- 3 oeufs moyens
- 1 pincée de sel fin
- 1 pincée de sucre semoule

Préchauffer le four à 170°C. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre.

Ajouter la farine tamisée dans le liquide bouillant en une fois, bien assécher en mélangeant sur feu doux avec une spatule jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois. Incorporer les œufs un par un hors du feu.

Verser la pâte dans une poche préalablement munie de la douille. Verser la pâte dans une poche à douille préalablement munie de la douille unie.

Dresser sur la plaque de votre four couverte d'une feuille de papier cuisson des bandes de 12 cm de long (voir gabarit sur le site)

Cuire pendant environ 30 min à 170°C, la pâte doit être bien brune. **Ne jamais ouvrir la porte du four pendant la cuisson sans quoi la pâte risque de dégonfler.**

COUP DE POUCE DU CHEF

- pour tamiser la farine sans tamis, la fluidifier à l'aide d'un fouet
- la pâte à chou est prête lorsqu'elle forme un ruban
- espacer les bandes suffisamment, la pâte va gonfler en cuisant
- déposer une bande de craquelin sur le dessus de la pâte pour un effet régulier et croustillant (voir rubrique « techniques, aides et astuces »)

ECLAIRS AU CHOCOLAT

CREME PÂTISSIERE SUPER CHOCOLAT

- 115g de chocolat Li Chu du Vietnam 64%
- 45g de sucre semoule
- 20g d'amidon de maïs
- 325g de lait entier
- 7cl de crème fleurette
- 45g de jaune d'oeuf (environ 2 jaunes d'oeufs de calibre moyen)

Porter à ébullition le lait et la crème fleurette.

Mélanger le sucre, l'amidon de maïs, et les jaunes d'œufs dans un récipient.

Verser le liquide bouillant sur le mélange, replacer dans la casserole et cuire 2 min à ébullition.

Placer le chocolat dans le récipient. Verser un tiers de crème pâtissière chaude et bien fouetter pour faire fondre le chocolat. Verser le reste de crème et bien lisser au fouet.

Couler dans un récipient et placer un papier film au contact, puis réserver au réfrigérateur.

COUP DE POUCE DU CHEF

- utiliser une feuille de papier sulfurisé pour filmer la crème si l'on n'a pas de film alimentaire

- varier les plaisirs en laissant infuser dans le lait et la crème chauffés des épices, des zestes, du thé (6 min) ou du café (12 min). Passer au chinois avant de cuire la crème.

- idées de mariages: muscade // cardamome & zeste de citron // café & zeste d'orange // thé Earl grey et fleur d'oranger

MONTAGE

Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur. Fouetter très légèrement pour la rendre lisse et verser dans une poche munie de la douille à garnir.

Insérer la douille dans l'éclair et presser délicatement pour garnir.

Faire chauffer le glaçage au bain-marie dans un récipient au moins aussi grand que les éclairs et glacer les éclairs (technique sur cestmongateau.fr).

COUP DE POUCE DU CHEF

- Porte-ouverte à des touches personnelles ! par exemple l'ajout d'éclats d'amandes ou de grués de chocolat caramélisé sur le dessus

- pour un éclair viennata, couper le dessus de l'éclair, garnir le fond de crème pâtissière chocolat, puis terminer avec de la chantilly vanille (250 g crème liquide 35% MG, 25 g sucre glace et 1 gousse vanille) pochée sur le dessus

- pour un cocktail ou un buffet, réaliser des choux au lieu d'éclairs