

Éclairs chocolat



Matières premières

Eau	0.085
Lait	0.080
Sucre	0.003
Sel	0.003
Beurre	0.065
Farine	0.095
Œufs	0.155

Quantités

Progression

Pâte à chou

Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux. Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement. Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule. Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide

Cuisson :

- Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner 12/16mn
Rallumer à 160°C et terminer la cuisson 25mn environ.
- Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte. Cuire 20mn oura fermé et 30mn Ouvert

Lait	0.205
Crème	0.045
Jaunes d'œufs	0.040
Sucre semoule	0.030
Poudre à crème	0.012
Couverture noire	0.080
Beurre	0.045

Crème chocolat pour 10 éclairs

Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre. Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement. Incorporer la poudre à flan. Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud. Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes. Ajouter le chocolat puis le beurre pommade à 40°C. Verser sur plaque inox ou feuille. Refroidir rapidement en cellule.

Glacage chocolat pour 10 éclairs

Faire tremper la gélatine dans l'eau pendant 5mn. Bouillir la crème, la gélatine et l'eau Verser la poudre de cacao et mixer. Refroidir.

Faire tiédir pour glacer à la consistance voulue Glacer à 22 – 24°C.

Déposer des morceaux de crumble

Streusel noisette :

Mélanger sans pétrir l'ensemble des ingrédients. Laisser reposer 1h au froid.

Faire des petits morceaux sur silpat et cuire 8 à 10mn à 185°C.

Progression du montage

Glacer à 22 – 24°C.

Déposer des morceaux de streusel et des grains de café chocolat

Gélatine poudre	0.004
Eau	0.100
Crème	0.060
Poudre de cacao	0.040
Sucre	0.100

Farine	0.030
Sucre	0.030
Poudre de noisettes	0.030
Beurre doux	0.030
Sel	1 pincée

