

Assortiment d'ECLAIRS

Michel le 07/01/2017

INGREDIENTS

(Pour une quarantaine d'éclairs)

Pâte à choux

- 375 gr d'eau
- 150 gr de beurre
- 5 gr de sel
- 10 gr de sucre
- 225 gr de farine
- 6 œufs
-



Crème Pâtissière

- 1 litre de lait
- 200 gr de sucre
- 55 gr de farine
- 55 gr de Maïzena
- 8 œufs

Crème Chantilly

- 300 gr de crème liquide entière
- 30 gr de sucre

Pour les différents parfums

Pour 250 gr de crème pâtissière 160 gr de crème de marrons
« « 1 cuillère à soupe de pralin
« « 1 cuillère de pâte à pistache

Ganache

Pour 200 gr de crème entière liquide
200 gr de chocolat noir

Caramel + Rhum + Fondant

CRAQUELIN

Mélangez le beurre mou + la farine + le sucre glace + le sel en ajoutant éventuellement quelques gouttes d'eau (si trop épais)

Formez un boudin Déposez le sur une grande feuille de papier sulfurisé Repliez la feuille – A l'aide du rouleau aplatissez pour obtenir une bande épaisseur d'environ 2 mm. Conservez au réfrigérateur pendant les travaux suivants

Réalisation de la Pâte à Choux

Faire bouillir l'eau, le beurre mou, le sucre en poudre et le sel en veillant à ce que le beurre soit bien fondu

Ajoutez la farine en une seule fois – mélangez

Puis remettre sur le feu pour faire bouillir afin de décoller la pâte

Pétrir et ajouter les œufs délicatement.

Notez que le poids des œufs –cassés- doit correspondre au poids de l'eau

D'où une quantité variable selon grosseur.

A l'aide d'une poche à douille étalez des petits boudins d'environ 10 cm

Reprendre le craquelin refroidi dans lequel vous coupez des bandes d'environ 5 cm – à ranger sur une plaque de cuisson .Au four pour min.

Réalisation de la Crème Pâtissière

Chauffer le lait

Séparez les blancs des jaunes d'œufs

Dans les jaunes – délayez 200 gr de sucre

Ajoutez la farine et la Maïzena – bien mélanger

Versez un peu de lait chaud sur cette préparation – mélangez puis versez progressivement le reste du lait.

Remettez sur le feu – jusqu'à ébullition – versez sur des plats à recouvrir

Soit par film alimentaire – soit par du beurre. Conservez au frais.

Crème chantilly

Montez la crème et le sucre

Bien mélanger au fouet.

Ganache

Faire bouillir la crème et le chocolat noir.

MONTAGE des ECLAIRS

Cuire les boudins de pâtes à choux dont certains sont garnis de craquelin

Une partie des éclairs cuits seront perforés (3 trous) pour glisser la crème à l'intérieur

Pour d'autres, vous découpez une fine bande sur le dessus de l'éclair tout en creusant un peu l'intérieur qui va recevoir la garniture.

Pour 250 gr de crème pâtissière prévoir :

Soit 160 gr de crème de marron et un peu de Rhum

Soit 1 cuillère à soupe de pralin

Soit 1 cuillère à soupe de pâte à pistache

Soit un peu de ganache

Spot d'extrait de café (avec quelques gouttes de caramel.)

A l'aide d'une poche à douille – garnir les éclairs

Les recouvrir éventuellement de crème Chantilly

Réchauffer le Fondant à environ 35/40°

Tremper le dessus des éclairs dans le fondant (côté opposé aux trous) en lissant pour étaler correctement cette couverture

Réalisation d'un Fondant

Portez à 105/110° 30 gr d'eau avec 100 gr de sucre

Mélangez jusqu'à refroidissement

Voir photos sur le site

