

# Eclair 100% Papouasie-Nouvelle Guinée

## Recette



Pour 20 éclairs

Par Sylvain Lecomte

### INGREDIENTS

### EN GR

### MODE D'EMPLOI

#### Pâte à choux

Eau	130g
Lait	130g
Beurre	97g
<b>Belcolade Origins Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace</b>	40g
Sel	4g
Farine	140g
Œufs	270g

Faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sel et le chocolat.

Verser sur la farine et mélanger.

Mettre le mélange dans le batteur et ajouter petit à petit les œufs en mélangeant avec la feuille.

Pocher des éclairs puis cuire à 160°C pendant 15 minutes puis ouvrir le four et prolonger la cuisson pendant 40 minutes.

#### Croustillant choux

Beurre	90g
<b>Belcolade Origins Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace</b>	22g
Sucre roux	130g
Farine Pâtissière	110g
Fleur de sel	2g

Fondre le chocolat à 40°C, ajouter le sucre, le beurre, le sel et la farine.

Mélanger puis l'étaler finement.

Surgeler et déposer le croustillant sur la pâte à choux avant cuisson.

## Crèmeux chocolat png

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	250g
Lait	250g
Jaunes d'œufs	100g
Sucre	40g
<b>Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance</b>	<b>4</b>
Eau d'hydratation	24
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	1pc
<b>Belcolade Origins Papouasie- Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao- Trace</b>	165g
<b>Belcolade Origins Papouasie- Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao- Trace</b>	61g

Chauffer la crème, le lait et la vanille, ajouter les jaunes blanchis.

Cuire à 85°C puis ajouter la gélatine hydratée.

Filtrer sur les chocolats et mixer.

Laisser cristalliser une nuit et ramollir à la maryse.

## Croustillant chocolat

<b>Belcolade Origins Papouasie- Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao- Trace</b>	70g
<b>Belcolade Origins Papouasie- Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao- Trace</b>	65g
Grué de cacao	30g
Riz soufflé	50g
<b>Crousticrep PatisFrance</b>	50g

Mixer le chocolat au lait jusqu'à l'obtention d'une poudre grossière, tamiser et retirer la fine poudre.

Fondre le chocolat noir à 40°C, ajouter tous les ingrédients et mélanger.

Laisser durcir et concasser.

Garnir le fond de l'éclair.

## Sablé chocolat

Farine	280
Beurre	200
<b>Belcolade Origins Papouasie- Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao- Trace</b>	100
<b>Sucre Glace Amylacée PatisFrance</b>	80
Fleur de sel	4

Fondre le chocolat et faire un beurre pommade avec le chocolat.

Ajouter tous les ingrédients et mélanger.

Étaler à 2 mm, détailler la forme de l'éclair et cuire 15 minutes à 160°C entre 2 *Silpain*, laisser refroidir complètement avant d'enlever les *Silpain*.

## Glaçage au chocolat

<b>Fondant Pâtissier Blanc</b> <b>PatisFrance</b>	500g	Fondre le chocolat. Chauffer le fondant, ajouter le mélange d'eau et de sucre dissout. Puis ajouter le chocolat fondu, mélanger et réchauffer à 35°C. Etaler finement entre deux feuilles guitare, stocker au surgélateur.
<b>Belcolade Origins Papouasie- Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao- Trace</b>	160g	
<b>Eau</b>	50g	
<b>Sucre</b>	50g	

## Montage et finition

- Déposer le croustillant sur la pâte à choux et cuire comme indiqué.
- Une fois la pâte à choux refroidie, ouvrir largement le dessous de l'éclair.
- Garnir avec 40 g de crémeux, finir le garnissage avec le croustillant concassé puis lisser à la palette.
- Déposer une peu de crémeux sur le sablé chocolat et coller l'éclair sur le sablé.
- Détailler le glaçage chocolat à l'aide d'un emporte-pièce puis déposer le glaçage sur l'éclair.
- Pocher le crémeux sur le glaçage et décorer avec un petit peu de gruë de cacao concassé.