Éclair Classique

Portions
50 éclairs

Pâte à choux

Ingrédients

Lait	250 g
Eau	250 g
Beurre	200 g
Sel	10 g
Sucre	10 g
Farine	300 g
Œufs	440 g

Méthode de travail

Faire bouillir les 5 premiers ingrédients.

Ajouter la farine et réaliser une panade.

Dessécher légèrement la préparation obtenue puis incorporer progressivement les œufs.

Dresser la pâte selon la forme et taille souhaitée.

Cuire à 180°C environ pendant 40 min au four à sole.

Pâtissière chocolat 40 g

Ingrédients

Lait	1000 g
Sucre	160 g
Œufs	200 g
Poudre à crème Ami'gel PatisFrance	**100 g**
Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace	**280 g**

Mélanger les œufs et le sucre, ajouter l'Amigel et mélanger vigoureusement.

Chauffer le lait, puis ajouter le premier mélange détendu avec le lait.

Porter le tout à ébullition pendant 1 minute.

Verser sur le chocolat et mixer. Refroidir rapidement.

Pocher 40 g de crème par éclair.

Fondant 20 g

Ingrédients

Fondant	500 g
Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace	200 g

Méthode de travail

Fondre le chocolat à 40-45°C, puis ajouter le fondant.

Mélanger le tout et ajouter de l'eau pour obtenir la consistance désirée.

Utiliser le fondant à une température comprise entre 32 et 35°C. (environ 20 g par éclair)

MONTAGE

Percer trois trous au fond des éclairs pour y insérer environ 40 g de crème pâtissière au chocolat préalablement refroidie. Glacer avec le glaçage fondant chocolat.

puratos
Food Innovation for Good