



Réalisé avec :
GUANAJA 70 %

Pour 6 à 8 personnes
Préparation :

2 heures

+ une vingtaine de minutes pour
la cuisson

+ temps de réfrigération : 1
heure

L'ÉCLAIR AU CHOCOLAT

Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona

PÂTE À CHOUX

80 g de lait entier

2 g de sucre

80 g d'eau

75 g de beurre

2 g de sel

90 g de farine T55

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

Hors du feu, ajouter la farine puis de nouveau sur le feu, dessécher la pâte à la spatule.

A l'aide du robot, finir de dessécher la pâte et la tiédir.

Battre légèrement chaque œuf avant de l'ajouter à la pâte.

A l'aide d'une poche munie d'une douille n°14, dresser les éclairs de 12 cm de long.

Cuisson : Enfournier à 180°C, four ventilé, pendant environ 20 mn. Au besoin, terminer de dessécher les éclairs 5 mn à 165°C.

CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT

220 g de lait entier

35 g de sucre semoule

50 g de crème liquide entière

10 g de Maïzena

2 jaunes d'œufs

85 g de chocolat GUANAJA 70 %

Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie ou au micro-ondes. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre avec la Maïzena.

Dans une casserole, faites chauffer le lait et la crème liquide sans les faire bouillir et délayez le mélange sucre, œufs et Maïzena avec une partie du liquide chaud. Portez le reste du lait à ébullition, puis versez le précédent mélange dans la casserole et faites-le cuire à feu doux en prenant soin de remuer constamment avec un fouet jusqu'à épaississement de la masse.

Continuez la cuisson quelques instants sans cesser de remuer afin que la crème n'attache pas. Versez lentement un tiers de ce mélange bouillant sur le chocolat fondu.

A l'aide d'une maryse mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.

Lissez, filmez au contact et réservez au réfrigérateur.

GLAÇAGE TENDRE AU CHOCOLAT

100 g de crème entière liquide

130 g de chocolat GUANAJA 70 %

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie ou au micro-ondes.

Portez la crème liquide à ébullition.

Versez lentement le mélange bouillant sur le chocolat fondu. Mélanger en trois tiers comme expliqué précédemment. Mixez le mélange en prenant soin de ne pas ajouter d'air et réservez au frais.

DISQUES DE CHOCOLAT

100 g de chocolat GUANAJA 70 %

Collez à l'aide d'un peu d'huile, des feuilles de papier guitare sur des plaques bien plates.

Déposez au centre une quantité de chocolat noir tempéré. Déposez aussitôt une seconde feuille, puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, lissez le chocolat en le chassant vers l'extérieur. Vérifier l'épaisseur. Dès que le chocolat commence à cristalliser, dessinez des disques de différents diamètres à l'aide d'emporte-pièces. Laissez cristalliser quelques heures avant de les décoller.

Garnissez les éclaires à l'aide d'une poche munie d'une petite douille unie.

Faites fondre le glaçage chocolat à 28/30°C et glacez les éclairs sur leur partie bombée. Décorez avec des disques de chocolat. Réservez au réfrigérateur.

LE CONSEIL DU CHEF

Vous pouvez préparer votre pâte à choux et la congeler crue ou cuite. Crue, le temps de cuisson sera légèrement plus long. Si elle est cuite, faites la décongeler au four traditionnel afin de lui rendre tout son croustillant.