

# Eclairs Caramel beurre salé de Christophe Adam



## Shopping :

**Pour 20 éclairs lunch ou 10 éclairs normaux environ**

**Pour la pâte à choux : (quinze éclairs environ de 13 cm)**

- 91g d'eau
- 91 g de lait
- 4 g de sucre en poudre
- 2 g de sel
- 91 g de beurre
- 91 g de farine
- 160 g d'oeufs (3 environ, à peser battus)

Je vous remets les proportions originales (il est indiqué de prendre 250g du total):

160gr de lait

160 gr d'eau

160 gr de beurre

4 gr de sel

6 gr de sucre

8 gr de vanille liquide

160 gr de farine

280 gr d'oeufs

### **Crèmeux caramel (à préparer la veille) (j'ai garni 10 éclairs environ)**

- 1 g de gélatine (2 pour moi)
  - 90 g de sucre semoule
  - 115 g de crème fleurette (tiède ou chaude)
  - 55 g de beurre demi-sel
  - 175 g de mascarpone
  - 1 pincée de fleur de sel
- 
- J'ai rajouté en plus 2 pincées de fleur de sel au départ, et 2 bonnes cuillerées de salidou maison à la fin pour accentuer le goût du caramel.

### **Pour le glaçage : (il en restera la moitié environ)**

- 55 g de crème fraîche liquide
- 30 gr de sucre en poudre
- 20 gr de glucose
- 5 g de beurre salé
- 240 g de fondant blanc
- 1 pincée de fleur de sel pour moi

### **Finition :**

Perles de chocolat, granulés de chocolat + colorants en poudre argenté et doré

(j'ai aussi utilisé du riz soufflé avec les colorants en poudre)

## **In process :**

### **La crème au caramel beurre salée : (à faire à l'avance)**

- La veille, faites tremper la gélatine dans de l'eau bien froide pendant 20 min, puis rincez-la et essorez-la.
- Faites cuire le sucre en caramel jusqu'à ce qu'il prenne une belle teinte blonde et faites chauffer la crème en même temps.
- Ajoutez-la au caramel petit à petit en remuant bien.
- Ajoutez ensuite le beurre demi-sel.
- Laissez le mélange refroidir à 50 °C, puis ajoutez la gélatine. Mélangez bien.

- Lorsque le mélange atteint 45 °C incorporez-le petit à petit au mascarpone.
- Couvrir de papier film au contact ou mettre dans la poche à douille et garder au réfrigérateur une nuit.

### La pâte à choux :

- Préchauffez le four à 180° (200° pour moi).
- Dans une casserole, portez à ébullition l'eau avec le beurre en parcelles, le sucre et le sel.
- Hors du feu, ajoutez la farine tamisée en une seule fois et mélangez vigoureusement avec une spatule.
- Remettez sur le feu doux pour dessécher la détrempe, sans cesser de remuer, la pâte ne doit plus adhérer au récipient et à la spatule (2-3min).
- Retirez du feu et placez la détrempe dans un saladier.
- Incorporez les oeufs un à un en mélangeant bien à chaque fois.
- Mettez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille canelée de 1 à 1,5 cm de diamètre.
- Sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé ou un tapis silicone, dressez la pâte en boudins parallèles en les espaçant un peu. Pour des éclairs lunchs, la longueur est d'environ 6 cm (j'ai utilisé un cure-dents comme repère !). Pour des éclairs normaux 13 cm sur 2cm.
- Enfournez 35 min environ pour de grands éclairs (j'ai baissé à 180 au bout de 10 min), jusqu'à obtenir une belle couleur, puis laissez refroidir sur une grille.

### Le fondant au caramel :

- Confectionnez un caramel: faites cuire le sucre et le glucose à sec (sans ajout d'eau).
- Faites bouillir la crème pendant ce temps.
- Ajoutez la crème chaude petit à petit en remuant bien et faites cuire jusqu'à ce que le mélange atteigne 109 °C.
- Incorporez alors le beurre demi-sel, mélangez.
- Laissez tiédir.
- Faites ramollir le fondant en le faisant chauffer doucement à 45 °C au bain-marie ou au micro-ondes quelques secondes.
- Incorporez-y le mélange tiède.
- Vous pouvez utiliser ce glaçage ou le conserver au frais.
- *(remarque : lorsque je l'avais réchauffé pour l'utiliser, je l'avais détendu avec une cuillerée à soupe de sirop de sucre de canne)*

### Le montage :

- Mélangez les perles avec les colorants.
- Garnissez les éclairs de crème en faisant 2 trous dessous.
- Glacez les éclairs
- Décorez tout de suite avec les perles.
- Mettez au frais.