

Eclair princesse Sweet Charlotte



Shopping :

Pour 20 éclairs lunch ou 10 éclairs normaux environ

Pour la pâte à choux : (quinze éclairs environ de 11 cm)

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

Pâte d'amandes (33% car elle est plus facile à travailler)

- 120g d'amande en poudre
- 200g de sucre
- 40g de sirop de glucose

- 80g d'eau

Crèmeux vanille – fraise (à préparer la veille)

- 1 gousse de vanille
- 100 g de lait entier
- 25 g de crème liquide entière
- 125 g de purée de fraises
- 2 jaunes d'œufs
- 50g de sucre
- 15g de poudre à flan ou amidon de maïs
- 80 g de beurre doux

Montage :

- Pâte d'amandes ou pâte à sucre
- Colorant rouge ou rose
- Perles de sucre

In process :

Pâte d'amandes maison

- Faites un sirop de sucre en portant à 116°C le sirop de glucose, le sucre et l'eau.
- Versez ce sirop sur la poudre d'amande et remuez bien pour former une pâte homogène.
- Versez sur une feuille silpat ou équivalent et laissez refroidir à l'air libre.
- A l'aide d'un rouleau ou à la main, pétrissez la pâte d'amandes jusqu'à avoir une texture homogène et lisse.
- Gardez-la au frigo, bien emballée dans un film plastique.

La crème vanille-fraise

- Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée, et les graines.
- Recouvrir de film étirable et laissez infuser hors du feu pendant 20 minutes (plusieurs heures si vous le pouvez au frais)
- Dans un saladier, mélanger le sucre et la maïzena, rajouter les jaunes d'œufs.
- Verser une partie du lait chaud, puis remettre le tout à chauffer jusqu'à ébullition avec la purée de fraises, sans cesser de mélanger avec un fouet.
- Laissez refroidir à 40/45°, et incorporez le beurre coupé en petits morceaux.
- Mixez, filmez au contact et laissez reposer au frais au moins 2 heures (une nuit dans l'idéal).

La pâte à choux :

- Préchauffez le four à 190°
- Dans une casserole, portez à ébullition l'eau avec le beurre en parcelles, la vanille, 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 battus un à un en mélangeant bien à chaque fois.
- Mettez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille canelée de 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. (11 cm de long)
- Enfournez 35 à 40 min environ pour de grands éclairs (j'ai baissé à 185 au bout de 10 min), jusqu'à obtenir une belle couleur, puis laissez refroidir sur une grille.

Le montage :

- Remplissez de crémeux vanille/fraise en perçant 3 trous sous les éclairs.
- Etalez votre pâte d'amandes ou pâte à sucre très finement, puis donnez un dernier coup de rouleau sur une feuille de structure (ici motif capitonné).
- Découpez la forme voule.
- Passez du nappage brillant chaud et liquide avec un pinceau sur l'envers de la pate d'amandes ou pate à sucre, puis posez-la sur l'éclair.
- Nappez le dessus avec du nappage chaud, éventuellement additionné de paillettes argentées.
- Posez vos billes de sucre, et de petites décorations en pâte à sucre ou pâte d'amande (ici, des cœurs rouges)
- Passez du nappage sur ces décorations pour éviter qu'elles ne sèchent.

