

# Eclairs opaline

## « de Delphine »



### Shopping :

#### *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)

#### *Pour l'orange confite*

- 1 orange
- 200g d'eau
- 120g de sucre

### Pour la crème passion/agrumes :

- 2 gr de gélatine
- 90 gr de pulpe de fruits de la passion
- 8 g de pâte de passion
- 10 g de jus de citron
- 100 gr d'oeufs battus (2)
- 165 gr de beurre doux
- 80 gr de sucre en poudre
- Les zestes d'une demi-orange

### Pour l'opaline

- 80 gr de fondant
- 80 g de glucose

## In process :

### L'orange confite :

- La veille, couper la base et le sommet de l'orange, puis la couper en tranches.
- Plonger les morceaux 1 minute dans 4 eaux bouillantes différentes en rinçant à chaque fois les oranges.
- Faire bouillir l'eau et le sucre et mettre les quartiers d'orange.
- Faire mijoter 2 ou 3 heures à feu très doux (niveau 2 à 4 pour moi sur 15) puis retirer du feu.
- Laisser égoutter, puis réservez au frais.

### La crème passion agrumes : (à faire à l'avance)

- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Râpez les zestes, et bien les mélanger au sucre.
- Faites chauffer au bain marie le jus de citron, le jus de passion passé à l'étamine (gardez les graines), les œufs, le sucre, les zestes et la gélatine.
- Faites cuire à 83 °C ou jusqu'à épaississement.
- Laissez refroidir à 45 °C puis incorporez le beurre en petits morceaux, mixez plusieurs minutes pour lisser la crème.
- Filmez au contact et laissez au frais 2 heures minimum (l'idéal étant une nuit).

### L'opaline

- Faire chauffer le glucose et le fondant à 140° (avant qu'il y ait la moindre coloration).
- Verser sur un tapis silicone, poser une feuille de papier sulfurisé, et étaler tout de suite pour avoir une couche très fine.
- Laisser refroidir.
- Mixer, et réserver dans une boîte hermétique.

- Au moment de l'utilisation, saupoudrez selon la forme désirée (ici, rectangulaire ou forme ovale de la taille de l'éclair), et déposez délicatement des petits cubes d'orange confites, et des graines de passion auparavant séchées dans un papier absorbant.
- Faire chauffer au four à 140/150 ° pendant 3 à 5 minutes. Sortir dès que le sucre est fondu, avant qu'il ait pris de la couleur.

### 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.

### Montage :

- Décalottez les éclairs.
- Passez du nappage neutre sur les bords de l'éclair.
- Garnissez les éclairs de crème passion agrumes jusqu'au bord de l'éclair.
- Avec une douille Saint-Honoré, pochez une vague de la largeur de l'éclair.
- Déposez l'opaline

