

# L'éclair au chocolat



**Personnes :**  
16 éclairs



**Préparation :**  
1h30



**Repos :**  
Congélation : 20 min.  
Réfrigération : 3h



**Cuisson :**  
Température : 160°C  
Temps : ≈ 55 min.

## Matériel spécifique

Douille ronde unie 18 mm

Petit vaporisateur

Douille à garnir

## Liste des préparations

- ✓ Pâte à choux
- ✓ Crèmeux au chocolat
- ✓ Glaçage au fondant
- ✓ Glaçage au chocolat
- ✓ Glaçage miroir



# Les étapes

## Jour J

- 🌀 **Réalisation de la pâte à choux** Page **3**  
*Repos 2h au réfrigérateur*
  
- 🌀 **Dresser la pâte (qui doit être à température ambiante)** Page **3**  
*Repos 20 min. au congélateur*  
*Cuisson (55 min à 160°C en statique)* Page **4**
  
- 🌀 **Réalisation du crémeux au chocolat** Page **4**  
*Garnir les choux*
  
- 🌀 **Glaçage**  
  - ✓ *Au fondant* Page **5**
  - ✓ *Au chocolat* Page **5**
  - ✓ *Miroir* Page **6**

# La pâte à choux

## Ingrédients

- 125 g de lait
- 125 g d'eau
- 2 g de sel
- 4 g de sucre en poudre
- 115 g de beurre
- 125 g de farine T55
- 210 g d'œuf entier (x5)
- 15 g de lait (optionnel)

- o Préparer 125 g de farine T55 tamisée et 210 g d'œufs battus.
- o Dans une casserole, verser :
  - 125 g d'eau,
  - 125 g de lait,
  - 2 g de sel fin et
  - 4 g de sucre en poudre,
  - 115 g de beurre mou.
- o Faire fondre le beurre sur feu doux sans faire bouillir le lait.
- o Une fois fondu, porter à ébullition le lait sur feu fort.
- o Retirer du feu et verser d'un coup la farine tamisée sur le lait.
- o Mélanger vivement à l'aide d'une spatule. La pâte doit se détacher de la paroi (environ après 15 sec).
- o Remettre sur feu moyen pour sécher la panade (pendant environ 2 minutes). Elle doit former une fine pellicule dans le fond.
- o Verser la panade dans le bol du robot afin de la faire refroidir à l'aide de la feuille en vitesse 1.
- o Lorsque la panade est environ à 50°C, ajouter peu à peu les œufs battus sans dépasser 210 g d'œufs.
- o Si la pâte crée un ruban qui s'écoule lentement, elle est parfaite. Si elle est trop épaisse, il est possible d'ajouter jusqu'à 15 g de lait.
- o Pocher la préparation (douille étoile ouverte 16 mm ou ronde 18 mm). Pour limiter les bulles dans la pâte, aplatir la poche avec les mains.
- o Réserver 2 heures au réfrigérateur.
- o Sortir la pâte pour qu'elle soit à température ambiante (environ 1 à 2 heures).
- o Sur une plaque perforée recouverte d'un tapis silicone micro-perforé, marquer à l'aide d'un moule les empreintes des éclairs.
- o Dresser des éclairs réguliers de 12-13 cm de long, et avec un peu d'eau aplatir les pointes.
- o Faire fondre un peu d'huile de coco (20 sec à 800W) au micro-onde, vaporiser les éclairs puis les saupoudrer de sucre glace.
- o Réserver 20 minutes au congélateur.



# La cuisson

- Préchauffer le four à 160°C.
- Enfourner 55 minutes en four statique à 160°C.
- Déposer les éclairs sur une grille.
- Percer les éclairs en dessous.



## Ingrédients

- ☑ 100 g de beurre
- ☑ 500 g de lait entier
- ☑ 100 g de sucre en poudre
- ☑ 50 g de fécule de maïs (maïzena)
- ☑ 2 jaunes d'œufs
- ☑ 150 g de chocolat noir (70%)

## Le crémeux au chocolat

- Préparer 100 g de beurre mou coupé en dés.
- Faire chauffer dans une casserole sur feu moyen 500 g de lait entier avec 50 g de sucre en poudre.
- Pendant ce temps, verser dans un cul-de-poule 2 jaunes d'œufs et 50 g de sucre.
- Fouetter pour faire blanchir les jaunes et ajouter 50 g de fécule. Fouetter à nouveau. Si le mélange est trop épais, ajouter un peu du lait qui est en train de chauffer.
- Lorsque le lait boue, verser les 2/3 du lait sur la préparation.
- Fouetter puis remettre le tout dans la casserole avec le reste de lait.
- Continuer de fouetter sur feu moyen.  
Lorsque la préparation fait des bulles, fouetter pendant 2 minutes.
- La crème devient lisse et brillante.
- Dans le bol du robot, placer la crème chaude et 150 g de chocolat noir.
- Mélanger à l'aide du fouet pendant 5 minutes (en augmentant progressivement la vitesse) pour faire fondre le chocolat.
- Puis ajouter le beurre mou, et continuer de mélanger pendant 3 minutes en augmentant toujours progressivement la vitesse.
- La crème doit être lisse et brillante.
- Verser la crème dans une poche munie d'une douille à garnir.
- Garnir les choux pré-percés.
- Retirer le surplus de crème à l'aide d'un couteau.
- Réserver au réfrigérateur.



## Ingrédients

- ☑ 675 g de sucre en poudre
- ☑ 75 g de glucose
- ☑ 225 g d'eau
- ☑ QS de sirop de canne
- ☑ 1-2 càs de cacao en poudre

## Le glaçage au fondant

- Faire fondre 400g de fondant au bain-marie (voir fiche de fondant pour la recette).
- Ajouter du sirop de canne pour le détendre.
- Ne pas dépasser 37°C.
- Ajouter 1 à 2 cuillères de cacao en poudre.
- Mélanger l'appareil.
- Tremper le dessus de l'éclair dans le glaçage.
- Lisser le glaçage à l'aide d'un doigt.



## Ingrédients

- ☑ 250 g de crème fleurette (30%MG)
- ☑ 60 g de beurre
- ☑ 60 g de miel d'acacia
- ☑ 150 g de chocolat noir (66%)

## Le glaçage au chocolat

- Dans une casserole, verser :
  - 250 g de crème liquide entière
  - et 60 g de miel d'acacia.
- Préparer 150 g de chocolat noir (66%) dans un cul-de-poule.
- Couper 60 g de beurre mou en dés.
- Faire bouillir sur feu moyen la crème et le miel.
- Verser sur le chocolat, laisser reposer pendant 2 minutes puis mélanger délicatement pour obtenir un crème lisse et homogène.
- Lorsque la crème est descendue à 40°C, ajouter le beurre mou.
- Mélanger jusqu'à la fonte totale du beurre.
- Le glaçage peut se faire autour de 35-37°C.



# Le glaçage miroir

## Ingrédients

- ☑ 75 + 48 g d'eau
- ☑ 205 g de sucre en poudre
- ☑ 75 g de cacao en poudre
- ☑ 140 g de crème fleurette (30% MG)
- ☑ 8 g de gélatine (200 blooms)

- Préparer 8 g de gélatine (200 blooms) avec 48 g d'eau.
- Réserver 20 minutes au réfrigérateur.
- Tamiser 75 g de cacao en poudre.
- Dans une casserole, verser 205 g de sucre en poudre et 75 g d'eau puis porter à ébullition jusqu'à 103°C (sur feu moyen).
- Ajouter le cacao et mélanger à l'aide d'une maryse.
- Faire chauffer 140 g de crème liquide au micro-onde pendant 1 minute (800w). Ajouter la gélatine (assurez-vous que la crème n'excède pas 60°C, sinon cela pourrait détériorer le pouvoir gélifiant de la gélatine).
- Ajouter la crème au mélange cacaoté et mélanger délicatement à l'aide de la maryse.
- Verser l'appareil dans un pot étroit et mixer afin d'éliminer les bulles et lisser l'appareil.
- Passer au chinois puis filmer et laisser au repos (idéalement une nuit).
- Le glaçage se fait entre 30°C et 33°C.



## Notes

### ❖ Recette du crémeux au chocolat Valrhona :

Le procédé est le même mais la liste des ingrédients est la suivante :

- 330 g de Crème liquide (30%MG)
- 130 g de Lait entier
- 36 g de Sucre
- 35 g de Féculé de maïs
- 3 Jaunes d'œufs
- 150 g de Chocolat noir (66%)

### ❖ Le glaçage:

Je vous conseille d'acheter le fondant car ce n'est pas toujours si simple à faire et cela coûte très peu cher.