

RECETTE DU MOIS

ÉCLAIR CHOCOLAT CARAMEL

Recette pour 10 personnes.

PÂTE À CHOUX CACAO

Lait	100 g
Eau	100 g
Beurre	80 g
Sucre	4 g
Sel	2 g
Farine	110 g
Poudre de cacao	12 g
Œufs	183 g

Porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel. Ajouter la farine et le cacao tamisés et dessécher la pâte obtenue à feu moyen, en remuant délicatement à la maryse. À la feuille, ajouter les oeufs petit à petit. Dresser à la douille lisse des éclairs de 13 cm et de 1,5 cm de diamètre sur une plaque recouverte d'une feuille sulfurisée.

CRAQUELIN CACAO

Beurre	100 g
Cassonade	135 g
Farine	110 g
Poudre de cacao	25 g

À la feuille, mélanger les quatre ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène sans la foisonner. Étaler aussitôt entre deux feuilles sulfurisées à 2 mm d'épaisseur. Surgeler et détailler des rectangles de 14 x 3 cm. Poser un rectangle de craquelin sur chaque éclair, puis enfourner. Cuisson en four ventilé : 45 min à 150 °C.

CRÉMEUX CARAMEL

Eau	130 g
Glucose	63 g
Sucre semoule	396 g
Crème 35 % MG	664 g
Gousse de vanille de Tahiti	1/2 pièce
Jaunes d'oeufs	203 g
Gélatine (200 Bloom)	8 g
Crème 35 % MG	148 g
Fleur de sel	3,3 g

Porter à ébullition les 664 g de crème et la demi-gousse de vanille grattée. Couvrir et laisser infuser 30 min. Réaliser un caramel foncé avec l'eau, le sucre et le glucose. Déglacer le caramel avec la crème infusée bouillante. Verser sur les jaunes, puis cuire à 82 °C. Ajouter la gélatine imbibée, la fleur de sel et les 148 g de crème restante. Réserver à 3 °C pendant 12 h minimum.

INDEX DES RECETTES



Recette proposée par
CÉDRIC SERVELA
Chef Pâtissier, Royal Champagne Hotel et
Spa, Champillon, Marne.



L'IDÉE ?

Un éclair gourmand, tout en texture.

LES SAVEURS ?

Caramel et chocolat (noir, lait et cacao).

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

La pâte à choux, technique de base de la Pâtisserie, que nous aimons tous travailler.

ATOUT VENTE ?

Un dessert simple, et apprécié du plus grand nombre. Le chocolat et le caramel en font un best-seller en toute saison.

CRUMBLE CACAO

Farine T55	200 g
Beurre	115 g
Sucre	115 g
Cassonade	30 g
Poudre de cacao	15 g
Eau	7,5 g
Poudre scintillante argent	QS

Mélanger tous les ingrédients à la feuille sans foisonner. Effriter la pâte obtenue sur plaque de cuisson recouverte d'un tapis silicone perforé, et cuire 15 à 20 min à 150 °C. Après refroidissement, poudrer légèrement à la poudre argentée.

GANACHE MONTÉE

Crème 35 % MG, chaude	150 g
Crème 35 % MG, froide	150 g
Chocolat au lait Orizaba 39 % (Valrhona)	200 g

Bouillir la crème chaude et la verser en trois fois sur le chocolat fondu en réalisant une émulsion. Ajouter la crème froide, mixer et réserver à 3 °C pendant 12 h minimum.

MONTAGE

Couverture Guanaja 70 % (Valrhona) QS

Garnir les éclairs de crémeux caramel. Monter très légèrement la ganache et pocher un tube sur chaque éclair à l'aide d'une douille lisse. Décorer avec trois morceaux de crumble ainsi que trois pétales réalisés en couverture Guanaja 70 %.