


F i c h e t e c h n i q u e d e f a b r i c a t i o n

<i>Éclair chocolat ou café – Choux à la crème ou chantilly</i>	
<u>Descriptif :</u> Choux et éclairs en pâte à choux, garnis de crème pâtissière aromatisée à la vanille, au café, au chocolat, et glacés au fondant ou tout simplement garnis d'une crème Chantilly et saupoudré de sucre glace.	
Phases techniques	Denrées pour 10 couverts
Confectionner la pâte à choux - 15 min	- eau ou lait ¼ l - sel fin 5 g - sucre semoule 10 g - beurre 75 g - farine 125 g - œufs entiers 4 pces ou 200 g (ovoproduit)
Coucher les choux ou les éclairs - 10 min Les coucher sur une plaque beurrée. Utiliser une poche munie d'une douille ronde unie d'1 cm à 1,2 cm de diamètre. Dorer à la dorure.	- beurre 10 g Dorure : - œuf (jaune) 1 pce - eau ou lait PM
Marquer les choux ou les éclairs en cuisson - 5 min Préchauffer 230°C, cuisson 210°C oura fermé pendant 12mn environ, baisser le four vers 180°C et dessécher en ouvrant le oura en fin de cuisson pour libérer la vapeur et sécher les pièces en pâte à choux.	
Réaliser la crème pâtissière - 20 min	- lait 1 l - jaunes d'œufs 8 pces ou 170 g - sucre semoule 200 g - farine 125 g où - poudre à crème 80 g - parfums divers selon utilisation (cacao poudre 5 g, chocolat couverture 100 g, café extrait 2,5 cl, liqueur 5 cl, vanille 1 gousse)
Réaliser la crème chantilly - 20 min	- crème fleurette ½ l - sucre glace 75 g - vanille liquide PM
Garnir les choux ou les éclairs - 15 min Percer les choux au-dessous ou sur le côté à l'aide de la pointe d'un couteau d'office. Les garnir de crème au kirsch à l'aide d'une poche munie d'une douille ou décalotter et garnir de crème chantilly. Inciser discrètement les éclairs sur le côté et les garnir délicatement de crème pâtissière parfumée.	
Glacer les choux ou les éclairs - 12 min Les choux à la crème peuvent être saupoudrés de sucre glace ou glacés avec du fondant blanc. Chauffer doucement le fondant à 35 °C environ dans 2 petites sauteuses. Le parfumer avec quelques gouttes d'extrait de café ou avec un peu de cacao tamisé. Tremper délicatement le dessus des éclairs dans le fondant. Egaliser l'épaisseur et supprimer l'excédent de fondant avec le doigt ou avec un petit couteau. Réserver les éclairs café et chocolat sur une grille à pâtisserie.	- fondant blanc 300 g où - sucre glace 50 g
Finition, platerie, règles de dressage	
Disposer harmonieusement les éclairs ou les choux à la crème sur le plat de service recouvert d'un papier dentelle.	
<i>Mes notes sur la recette :</i>	
<u>Dérivés :</u> ✓ <u>Salammbô</u> : Choux garnis de crème pâtissière, glacés au sucre cuit au caramel blond, décorés d'une amande. ✓ <u>Profiteroles</u> : Petits choux garnis de chantilly ou de glace vanille, nappés de sauce chocolat chaude.	

F i c h e t e c h n i q u e d e f a b r i c a t i o n