

ÉCLAIRS & PARIS-BREST

POUR 8 PIÈCES

L'éclair est un chou allongé, garni de crème et recouvert d'un glaçage brillant.

Le Paris-Brest, en forme de couronne, cache une généreuse crème pralinée.

Deux grands classiques français, aussi beaux que gourmands.



INGRÉDIENTS

Pâte à choux

2 oeufs
62g eau
62g lait
50g beurre
75g farine
Pincée de sel

Mousseline

440g pâtissière
80g praliné
60g beurre mou

Crème pâtissière

250g lait
2 jaune oeuf
60g sucre
24g maïzena
60g de beurre

Glaçage

50g chocolat noir
35g crème
40g sucre
40g eau
2g gélatine

Crèmeux chocolat

110g crème
2 jaune d'oeuf
12g sucre
45g chocolat noir

Praliné

75g noisettes
25g amandes
100g sucre

PROCÉDÉ

1 Praliné

- Faire torrifier les noix au four pendant 10min à 180°C.
- Verser le sucre dans une casserole et le faire chauffer sans remuer jusqu'à obtenir un caramel brun doré.
- Verser le caramel sur les noix et laisser refroidir.
- Casser en morceau et mixer jusqu'à l'obtention d'un praliné bien onctueux.

3 Crèmeux chocolat

- Faire fondre partiellement le chocolat.
- Mélanger le sucre et les oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Mettre la crème à chauffer.
- Une fois chaud, mélanger un peu dans le mélange sucre/oeufs puis le tout dans la casserole et remuer avec une spatule jusqu'à légèrement épaississement, le mélange doit couvrir la spatule.
- Verser sur le chocolat puis fouetter en partant du centre jusqu'aux bords, filmer au contact puis mettre au frais.

5 Pochage

- Pré-chauffer le four à 175°C.
- Préparer une poche à douille avec une douille étoile 6B. Remplir la poche avec la pâte à choux.
- Sur une plaque couverte d'une feuille sulfurisée, pocher les éclairs et les Paris-Brest.
- À l'aide d'un pinceau, appliquer délicatement du lait sur le dessus de la pâte.
- Mettre au four pendant 20min, ouvrir légèrement la porte du four et refermer puis laisser au four 15min de plus.
- Sortir du four et laisser refroidir.

7 Remplissage

- Faire 3 trous au-dessous des éclairs.
- Fouetter le crèmeux pour le rendre plus souple.
- Préparer une poche à douille avec une douille unie R6 et la remplir du crèmeux.
- Garnir les éclairs en commençant par les trous extérieurs et finissant par le trou central. L'éclair doit être plus lourd.
- Couper les Paris-Brest en 2.
- Garnir le bas de praliné, puis pocher de la mousseline en cercle.
- Poser le chapeau dessus.

2 Crème pâtissière

- Mettre le lait et le sucre à chauffer.
- Mélanger les jaunes d'oeufs avec la maïzena.
- Quand le lait est chaud, mélanger un peu dans le mélange Maïzena/oeufs puis mettre dans la casserole et fouetter jusqu'à épaississement avec un début de bouillonnement.
- Débarrasser dans un bol contenant le beurre, mélanger, filmer au contact et réserver au frais.
- Sortir le beurre pour la mousseline et le laisser ramollir à l'air ambiant.

4 Pâte à choux

- Mettre à chauffer le lait, l'eau, le beurre et le sel.
- Quand ça bout, ajouter la farine et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien sécher et qu'elle ne colle plus aux parois.
- Laisser refroidir un peu.
- Ajouter les oeufs un par un jusqu'à ce que la pâte est la bonne consistance, souple mais ferme à la fois.

6 Mousseline

- Mélanger au robot la crème pâtissière avec le praliné.
- Ajouter le beurre mou et battre jusqu'à une consistance crèmeuse.
- Préparer une poche à douille avec une douille étoile 1M et la remplir de mousseline.

8 Glaçage

- Hydrater la gélatine dans beaucoup d'eau froide pendant 10 min.
- Dans une casserole mettre à ébullition l'eau et le sucre.
- Hors du feu, ajouter la gélatine essorée, mélanger.
- Verser ce sirop chaud sur le chocolat et la crème chaude
- Ajouter cacao + colorant si utilisés et fouetter doucement.
- Utiliser à 32-34 °C.
- Tremper le haut de l'éclair dans le glaçage puis lisser avec le doigt.
- Laisser figer 10-15min.