

Eclair chocolat

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
1/ Préparer une pâte à choux					
Porter à ébullition l'eau avec le beurre en parcelles et le sel fin. Verser hors du feu et sans attendre la farine tamisée. Mélanger, dessécher la panade quelques secondes sur le feu à l'aide d'une spatule. Débarrasser dans une calotte et incorporer les œufs un à un avec la spatule	Eau	L	0,200		
	Sel fin	Kg	0,004		
	Beurre	Kg	0,080		
	Farine	Kg	0,120		
	Œuf entier	Pièce	3 à 4		
2/ Coucher les éclairs					
Coucher des bandes de pâtes à choux de 12 cm de long avec une poche et une douille unie de 8 mm de diamètre. Les dorer et les enfourner à 200°C. Ouvrir l'oura lorsque les éclairs sont développés et dorés (il est possible de coucher de longs boudins, de les vaporiser d'eau, de les congeler et de les détailler après congélation).	Œuf entier	Pièce	1		
3/ Cuire une crème pâtissière					
Faire bouillir le lait avec la vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter la maïzena et mélanger. Verser le lait bouillant sur le mélange jaune/sucre/maïzena en remuant au fouet. Reverser le tout dans la russe et porter la crème pâtissière à ébullition, toujours en remuant. Parfumer la crème avec de l'extrait de café ou la couverture fondue au bain-marie, la débarrasser dans une plaque et la tamponner au beurre. Refroidir modérément la crème.	Lait	L	0,750		
	Jaune d'œuf	Pièce	6,000		
	Sucre semoule	Kg	0,150		
	Maïzena	Kg	0,075		
	Vanille	Gousse	1/2		
	Chocolat noir	Kg	0,150		
Beurre (tamponner)	Kg	Pm			
4/ Garnir et glacer les éclairs					
Percer le dessus des éclairs à 2 ou 3 endroits et les fourrer de crème à l'aide d'une poche munie d'une petite douille. Chauffer modérément le fondant au bain-marie ou au four à micro-ondes avec très peu d'eau ou de sirop (à 37°C environ), puis parfumer le fondant avec l'extrait de café ou le cacao en poudre. Passer le dessus des éclairs dans le fondant pour les glacer. Retirer l'excédent de fondant et rectifier le tour des éclairs avec le doigt. Les réserver au frais.	Fondant blanc	Kg	0,300		
	E au ou sirop à 1,26	L	Pm		
	Cacao Poudre	Kg	Pm		
Finition et Dressage					
Dresser les éclairs au plat sur papier dentelle ou à l'assiette.					
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :					#####

