

Eclairs au caramel (Christophe Adam)

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 55g de lait
- 55g de beurre
- 2g de sel
- 2g de sucre semoule
- 3g de vanille liquide
- 55g de farine T55
- 95g d'œufs entiers
- 7g d'eau
- 90g de sucre semoule
- 115g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 56g de beurre
- 1 pincée de fleur de sel
- 175g de mascarpone
- 20g de glucose
- 55g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 5g de beurre demi-sel
- 240g de fondant blanc (recette [ici](#))
- 10g de granulés fins en chocolat

Préparation

1. Voilà à nouveau une recette issue de A la Folie (Raphaële Marchal), et cette fois-ci je me suis décidée pour les éclairs au caramel de Christophe Adam.
2. J'avais eu l'occasion de goûter cet éclair dans une des boutiques parisiennes de l'Eclair de génie et j'ai donc eu envie de refaire ces petits éclairs chez moi.
3. Ensuite, ajoutez la farine en une fois hors du feu et mélangez bien pour avoir une pâte homogène.
4. Ça n'est pas indiqué mais je suppose qu'il faut dessécher la pâte quelques minutes.
5. Ensuite, mettez la pâte dans le bol du robot muni du fouet et ajoutez les œufs petit à petit, en faisant tourner le robot à vitesse moyenne.
6. Une fois que la pâte est lisse et homogène, mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille à petit four de 15mm et pochez les éclairs.
7. Préchauffez le four à 250°C, éteignez-le puis enfournez les éclairs.
8. Quand la pâte à choux a gonflé (entre 12 et 16 minutes), rallumez le four à 160°C, et continuez la cuisson pendant environ 20 minutes.
9. Laissez les éclairs refroidir sur une grille après cuisson.
10. Placez la gélatine dans l'eau froide pour la réhydrater pendant quelques minutes.
11. Préparez un caramel à sec avec le sucre semoule, et faites chauffer la crème liquide.
12. Quand le caramel a une jolie couleur, déglacez-le avec la crème chaude en fouettant bien pour avoir un caramel bien lisse.
13. Ajoutez le beurre et la fleur de sel, puis laissez refroidir jusqu'à 50°C et incorporez la gélatine réhydratée.
14. Quand le caramel est à 45°C, versez-le petit à petit sur le mascarpone en fouettant avec un batteur électrique.
15. Quand la crème est prête, placez-la au réfrigérateur pendant au moins 2h.
16. Préparez un caramel avec le sucre et le glucose et faites chauffer la crème liquide.

17. Quand le caramel a une jolie couleur, déglacez-le avec la crème.
18. Ajoutez ensuite le beurre demi-sel et mélangez.
19. Laissez le caramel refroidir un peu, puis ajoutez-le au fondant légèrement chauffé.
20. Le glaçage doit être utilisé à 30°C environ.
21. Si comme moi vous utilisez du fondant fait maison, utilisez un peu de sirop de sucre de canne pour le détendre, et faites attention à ne pas dépasser la température de 37°C pour que le glaçage ne perde pas de son brillant (mon thermomètre m'a lâchée à ce moment, le mien a trop chauffé, c'est pour ça que mon glaçage est plutôt mat).
22. Si vous en avez et souhaitez décorer vos éclairs avec, placez les perles et les granulés de chocolat dans un récipient fermé avec la poudre bronze, et secouez bien pour que les perles et les granulés soient recouverts de bronze.
23. Garnissez les éclairs de crème caramel en les perçant sur le dessous, puis trempez-les dans le fondant à 30°C (enlevez l'excédent avec le doigt).
24. Enfin, parsemez les éclairs avec les perles et granulés en chocolat (avant que le fondant ne soit sec).
25. Vos éclairs sont prêts !