

Eclairs fruit de la passion & gingembre (Cédric Grolet)

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 10g d'eau
- 400g de crème liquide
- 110g de chocolat de couverture Ivoire de Valrhona (ou un chocolat blanc de bonne qualité)
- 90g de pulpe de passion (j'ai utilisé de la purée de Ponthier)
- 15g de zeste de gingembre (j'ai utilisé de la purée de gingembre)
- 50g de gingembre
- 500g de sucre semoule
- 125g d'eau
- 180g de jus de citron
- 30g de sucre semoule
- 4g d'agar-agar
- 170g de grains de passion
- 40g de gingembre confit
- 125g de farine
- 125g de cassonade
- 125g de lait
- 125g d'eau
- 15g de trimoline
- 5g de sel
- 110g de beurre
- 150g de farine
- 200g d'œufs
- 10g de gélatine en poudre
- 70g d'eau d'hydratation
- 140g de lait
- 200g de crème liquide
- 375g de sucre semoule
- 100g de glucose
- 10g de colorant (idem que pour le crumble, je vous conseille d'y aller tout doucement et d'ajuster en fonction de la couleur)
- 36g de fécule
- 72,5g de sucre glace
- 36g de farine
- 7g de fécule
- 365g d'eau
- 37,5g de beurre
- 3g de sel

Préparation

1. jusqu'à avoir une pâte homogène (à la main ou avec le batteur muni de la feuille).
2. Etalez la pâte sur une épaisseur de 1 mm entre deux feuilles de papier sulfurisé et placez-la au réfrigérateur.
3. Pâte à choux : J'ai utilisé ma recette habituelle de pâte à choux, mais je vous donne ci-dessous celle donnée dans le livre.
4. Portez à ébullition le lait, l'eau, la trimoline, le sel et le beurre.
5. Hors du feu, ajoutez en une fois la farine en remuant bien pour ne pas avoir de grumeaux.
6. Remettez la casserole sur le feu et faites dessécher la pâte en la remuant pendant quelques minutes.
7. Versez la pâte dans le bol du batteur muni de la feuille et travaillez-la quelques minutes pour la refroidir (vous

pouvez bien sûr le faire à la main).

8. Ajoutez progressivement les œufs en remuant constamment.

9. Lorsque la pâte est homogène, laissez-le reposer 1h à température ambiante puis mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille petit four n°18.

10. Cuisson : Prenez la poche remplie de pâte à chou, et pochez des bandes de 38cm de long sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

11. Placez 30 minutes au congélateur puis détaillez des éclairs de 12cm de longueur.

12. Par manque de temps et de place dans le congélateur, j'ai poché directement des éclairs de 12cm de long sans les passer au congélateur, et aucun soucis pour moi.

13. Récupérez la plaque de crumble jaune, puis détaillez des bandes de 3x13cm, et déposez sur chaque éclair un rectangle de crumble.

14. Le livre indique de les faire cuire 20 minutes dans le four préchauffé à 180°C, avec ma recette et mon four, la cuisson a duré autour de 40 minutes, donc en fonction de la recette que vous choisissez et de votre four, il vous faudra adapter le temps de cuisson.

15. Glaçage jaune fécule : Je pense que cette recette de glaçage est parfaite si on l'utilise sur des éclairs très très froids, ce qui n'était pas le cas des miens, j'ai donc eu tout d'abord eu un glaçage qui ne tenait pas bien du tout sur mes éclairs.

16. J'ai donc décidé de rajouter un peu de gélatine (environ) pour qu'il prenne bien, et avec cette quantité de gélatine j'ai eu un glaçage fin et bien brillant qui a adhéré correctement à la pâte à chou.

17. A vous d'adapter la recette en fonction du temps que vous avez, et de la puissance de votre réfrigérateur / congélateur.

18. Faites tremper la gélatine dans l'eau froide.

19. Mettez le lait, la crème, de sucre, le glucose et le colorant dans une casserole.

20. Portez à ébullition, puis versez en pluie le reste de sucre mélangé à la fécule en mélangeant bien.

21. Portez à ébullition, puis laissez refroidir.

22. Quand le mélange est à 40°C, ajoutez la gélatine puis mixez le glaçage à l'aide d'un mixeur plongeant.

23. Placez le glaçage au chinois, puis réservez.

24. Mélangez les blancs d'œufs avec le sucre glace, la farine et la fécule.

25. Portez à ébullition l'eau, le beurre et le sel puis versez sur le premier mélange.

26. Versez la pâte dans une poche à douille sans douille, puis faites un petit trou au bout de la poche.

27. Dans le livre, il est simplement précisé d'utiliser une plaque à four, pour avoir utilisé papier sulfurisé et Silpat, je vous conseille vraiment d'utiliser un tapis en silicone, parce que la pâte étant très liquide le papier sulfurisé s'humidifie et gondole rapidement.

28. Dessinez des quadrillages à l'aide de la poche à douille sur votre plaque.

29. Faites cuire 15 minutes à four ventilé à 180°C (je vous conseille de surveiller la cuisson de près, pour pouvoir la sortir dès que la pâte est dorée, car étant très fine elle risquerait de trop griller rapidement.

30. Dès la sortie du four, avant que les gavottes aient le temps de refroidir, déchirez des morceaux et façonnez-les en forme de boules.

31. Montage et finitions : Faites 4 petits trous sous chaque éclair, puis garnissez-les d'un peu de ganache, puis de marmelade, puis finissez avec de la ganache à nouveau.

32. Faites réchauffer le glaçage au bain-marie ou au micro-onde jusqu'à la température de 27°C.

33. Glaçez les éclairs une première fois, laissez le glaçage prendre au réfrigérateur puis appliquez une seconde couche de glaçage et mettez-les au frais à nouveau.

34. Déposez ensuite un peu de gingembre confit dans les boules de gavotte, puis placez 3 boules de gavotte sur chaque éclair (je vous conseille de mettre les gavottes au dernier moment, pour éviter qu'elles ne ramolissent au réfrigérateur).

35. Et enfin, régalez-vous, vous l'avez bien mérité !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com