

.....
ÉCLAIR
VANILLE



CRÉMEUX EXTRAIT DE VANILLE

Crème UHT 35 %	860 g
Extrait de Vanille Bourbon Bio NOROHY	34 g
Jaunes d'œufs	200 g
Sucre semoule.....	170 g
Gélatine poudre 220 Bloom SOSA	8,5 g
Eau d'hydratation	42 g

Porter à ébullition la crème et l'extrait de vanille, **verser** sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (**sans blanchir**) avec le sucre.

Cuire le tout à 84/85°C, passer au chinois étamine et **ajouter** la gélatine préalablement réhydratée.

Réserver à 4°C

PÂTE À CHOUX NATURE

Lait entier UHT	220 g
Eau minérale	220 g
Beurre sec 84 %	170 g
Sucre semoule.....	10 g
Sel	7 g
Farine de blé.....	240 g
Œufs entiers	430 g

Porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel. **Ajouter** la farine et **dessécher** la pâte à la spatule sur le feu.

Au mélangeur à l'aide de la feuille, **ajouter** les œufs progressivement.

Cuire à 180°C pendant 20 minutes environ.

GLAÇAGE TENDRE OPALYS EXTRAIT DE VANILLE

Crème UHT 35 %	150 g
Extrait de Vanille Bourbon Bio NOROHY	8 g
Gélatine poudre 220 Bloom SOSA	2 g
Eau d'hydratation	10 g
Chocolat Oplays 33 %.....	230 g
Nappage Absolu Cristal	100 g

Chauffer la crème l'extrait de vanille, **ajouter** la masse de gélatine et **émulsionner** à la Maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu.

Mixer dès que possible pour **parfaire** l'émulsion.

Ajouter en fin de mélange l'Absolu Cristal **fondue** à 70°C (tout le mélange devra **se faire** à la Maryse afin d'**éviter** la formation de bulles d'air). **Mixer**, **passer** au chinois.

CONSEIL DE CHEF

Il est très important de bien **émulsionner** le mélange. Lors de l'utilisation, **faire fondre** le glaçage au micro-onde pour **éviter d'incorporer** des bulles d'air et surtout de ne pas **déstabiliser** l'émulsion. Un glaçage réalisé ainsi, conservera sa texture souple et brillante

48 à 72 heures après décongélation ou utilisation.

Chocolat Oplays 33 %..... **QS**

Poudre de vanille..... **QS**

PRÉPARATION

Réaliser le crémeux vanille et **réserver** à 4°C.

Réaliser la pâte à choux et **dresser** des éclairs de 14 cm à l'aide d'une douille unie de 18 mm sur toile siliconée.

Pulvériser d'un léger voile d'huile de pépin de raisins puis **enfournier** 40 à 50 min à 180°C au four à sol ouvert. Pour la cuisson au four ventilé, **enfournier** les éclairs à 250°C, ne pas **rallumer** le four et **maintenir** la clé fermée.

Dès que la pâte à choux **gonfle** et **colore**, **allumer** le four à 180°C et **ouvrir** la clé.

Terminer de **dessécher** la pâte à choux lentement.

DÉCORS

Découper des feuilles guitares de 16 cm par 30 cm et les **saupoudrer** légèrement de poudre de vanille.

À l'aide d'un cornet **déposer** des traits fins de 14 cm de couverture Opalys pré-cristallisé tous les 5 cm puis **recouvrir** d'une feuille guitare.

Presser légèrement puis, avant complète cristallisation, **enrouler** le décor autour d'un rouleau à pâtisserie.

Laisser cristalliser 12h

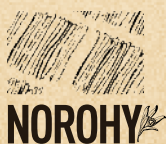
FINITIONS

Faire trois trous sous les éclairs et les **garnir** de crémeux vanille légèrement foisonné au fouet.

Fondre le glaçage à environ 25°C au micro-onde et **glacer** les éclairs.

Terminer en déposant un décor chocolat sur chaque éclair

Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :
Antoine Michelin
Pâtissier formateur à l'École Valrhona

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

Crédit photographique :
Studio des fleurs