

Rosée d'éclair




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Rosée d'éclair

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 10 éclairs

À faire la veille :

Ganache montée IVOIRE 35%
à l'eau de rose

À faire le jour même :

Pâte à choux
Crémeux
INSPIRATION FRAMBOISE
Glaçage esquimau
INSPIRATION FRAMBOISE

Ustensiles à prévoir :

Kit tarte ring oblong SILIKOMART
(hauteur 2 cm x longueur 14,5 cm)

GANACHE MONTÉE IVOIRE 35% À L'EAU DE ROSE

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 12 heures

113 g	Crème entière liquide 35%	Faire chauffer les 113 g de crème liquide avec le miel et les graines de
25 g	Miel d'acacia	gousses de vanille. Verser en trois fois sur le chocolat IVOIRE 35%
½	Gousse de vanille	préalablement fondu, tout en mélangeant avec une maryse. Rajouter
	NOROHY	les 290 g de crème liquide froide avec les 5 g d'extrait de rose en une
153 g	Chocolat IVOIRE 35%	fois et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion.
290 g	Crème entière liquide 35%	Réserver au réfrigérateur, filmer au contact et laisser cristalliser de
5 g	Extrait de rose	préférence une nuit avant utilisation.

PÂTE À CHOUX

Temps de préparation : 40 minutes

80 g	Eau	Faire bouillir ensemble : le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel.
80 g	Lait entier	Hors du feu, ajouter la farine et la poudre de vanille* tamisées puis
2 g	Sucre semoule	remettre sur le feu pour dessécher la pâte à la spatule. Arrêter quand
2 g	Sel fin	la pâte se détache des parois de la casserole. Déposer la pâte
2 g	Poudre de vanille*	obtenue dans la cuve du robot muni de la feuille, puis mélanger pour
75 g	Beurre doux	la tiédir.
90 g	Farine T55	Battre les œufs et les ajouter un à un à la pâte en continuant de
140 g	Œufs	mélanger. Arrêter le mélange à l'obtention d'une texture ruban et

brillante (texture de l'aligot).

À l'aide d'une poche munie d'une douille unie n°13, dresser 30 g de pâte à choux dans les moules graissés et chemisés de papier sulfurisé (bande de 2 cm de hauteur et 14 cm de longueur).

Recouvrir l'ensemble d'une feuille de papier sulfurisé et déposer sur le dessus une plaque afin que les éclairs ne gonflent pas trop et restent ainsi réguliers pendant la cuisson. Enfourner à 180°C - four ventilé, pendant 35 minutes. Retirer la plaque et terminer de dessécher 5 minutes à 170°C - four ventilé.

**La poudre de vanille s'obtient à partir des gousses grattées, séchées au four pendant 2 heures à 80°C, puis mixées.*

Rosée d'éclair

(suite)

GLAÇAGE ESQUIMAU INSPIRATION FRAMBOISE

Temps de préparation : 10 minutes

400 g **INSPIRATION
FRAMBOISE**
40 g Huile de pépins
de raisin

Faire fondre l'**INSPIRATION FRAMBOISE** à 45°C, puis ajouter l'huile de pépin de raisin. Bien mélanger et réserver.
Utiliser ce glaçage à 35°C sur un produit congelé.

CRÉMEUX INSPIRATION FRAMBOISE

Temps de préparation : 10 minutes

200 g Pulpe de framboises
10 g Miel d'acacia
6 g Gélatine en poudre
30 g Eau d'hydratation
260 g **INSPIRATION
FRAMBOISE**
400 g Crème entière liquide 35%

Faire chauffer la pulpe de framboises avec le miel jusqu'à atteindre 80°C. Ajouter ensuite la gélatine préalablement réhydratée.
Verser progressivement la préparation sur l'**INSPIRATION FRAMBOISE** préalablement fondue en mélangeant à l'aide d'une maryse. Ajouter la crème liquide froide et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
Réserver.

MONTAGE

Temps de préparation : 2 heures

Framboises fraîches et/ou pétales de roses

Couper les éclairs par le milieu dans le sens de la longueur.

Déposer les fonds des éclairs dans les moules préalablement munis d'un rhodoïd et couler 60 g de crémeux **INSPIRATION FRAMBOISE**. Congeler 15 minutes.

Déposer la partie supérieure de l'éclair puis congeler à nouveau 30 minutes.

Glacer entièrement les éclairs avec le glaçage esquimau **INSPIRATION FRAMBOISE** et remettre au congélateur pendant 30 minutes.

Foisonner la ganache montée **IVOIRE 35%** à l'eau de rose jusqu'à l'obtention d'une texture souple et poachable.

À l'aide d'une poche munie d'une douille cannulée 10 mm, pocher finement sur le dessus des éclairs, la ganache **IVOIRE 35%** à l'eau de rose.

Lors du dressage, décorer avec des framboises fraîches et/ou des pétales de rose.