

Éclair à la vanille

 maviecaramel.fr

Ma vie caramel

Préparation : 1 heure

Cuisson : 35 minutes

Difficulté : intermédiaire

Préparation : 1 heure

Cuisson : 35 minutes

Difficulté : intermédiaire

Ingrédients

- **302 g** de lait
- **3** jaunes
- **2** œufs
- **62 g** de sucre
- **270 g** de sucre en poudre
- **25 g** de fécule
- **1 gousse** de vanille
- **70 g** de beurre
- **137 g** d'eau
- **2 g** de sel
- **60 g** de farine
- **50 g** de sirop de glucose

Matériels

- Casserole
- Spatule
- Balance
- **Poche à douille**
- **Douille lisse De Buyer**
- **Douille PF 14 De Buyer**

Ingrédients

- **302 g** de lait
- **3** jaunes
- **2** œufs

- **62 g** de sucre
- **270 g** de sucre en poudre
- **25 g** de fécule
- **1 gousse** de vanille
- **70 g** de beurre
- **137 g** d'eau
- **2 g** de sel
- **60 g** de farine
- **50 g** de sirop de glucose

Matériels

- Casserole
- Spatule
- Balance
- **Poche à douille**
- **Douille lisse De Buyer**
- **Douille PF 14 De Buyer**

💡 **A savoir avant de commencer**

| *Bien dessécher la pâte, pour cela tournez vigoureusement à l'aide d'une spatule jusqu'à la formation d'une pellicule fine qui se formera au fond de la casserole.*

| *Lors du pochage des éclairs, tenez la poche perpendiculairement à la plaque à 1 cm au dessus et exercez une pression lente et régulière. N'oubliez pas d'espacer vos éclairs, ils vont gonfler lors de la cuisson.*

| *N'ouvrez surtout pas la porte du four lors de la cuisson.*

| *Pour la crème pâtissière, si elle est trop liquide c'est qu'elle n'est pas assez cuite alors remettez-là dans votre casserole sur feu doux jusqu'à bonne consistance.*

| *Si votre crème pâtissière a des grumeaux, passez-là dans un tamis à la fin de la cuisson avant d'ajouter le beurre et la gélatine*

| *Si vous n'êtes pas fan de glaçage, vous pouvez toujours faire fondre du chocolat blanc et napper le dessus de vos éclairs.*

Crème pâtissière vanille

- **250 g** de lait
- **3** jaunes
- **60 g** de sucre
- **25 g** de fécule
- **1 gousse** de vanille

- **25 g** de beurre

| Dans un cul de poule, mélangez vos jaunes avec votre sucre.

| Ajoutez la fécule de maïs et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

| Dans une casserole, versez votre lait avec la gousse de vanille que vous aurez gratté et faites bouillir (vous pouvez ajouter un cellophane pour bien garder les arômes de la vanille).

| Versez sur le mélange jaune, sucre, fécule et fouettez.

| Puis reversez votre mélange dans la casserole et cuire à feu doux sans cessez de mélanger jusqu'à ce que votre crème épaississe et nappe la spatule.

| Hors du feu, ajoutez votre beurre et filmez de papier cellophane au contact pour éviter qu'une croûte ne se forme et placez au réfrigérateur.

Pâte à chou

- **52 g** d'eau
- **52 g** de lait
- **45 g** de beurre
- **2 g** de sel + **2 g** de sucre
- **60 g** de farine
- **2** œufs

| Dans une casserole, mettre le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre faites chauffer à ébullition, le beurre doit-être totalement fondu.

| Quand le mélange est à ébullition, retirez la casserole du feu puis versez la farine en une seule fois et mélangez à la spatule (ce mélange s'appelle la panade), jusqu'à obtenir un mélange homogène.

| Desséchez votre panade dans la casserole, pour cela faites la chauffer en l'écrasant jusqu'à la formation d'un fine pellicule au fond de votre casserole.

| Quand votre panade est desséchée, la placer dans le bol de votre robot, et malaxez la pâte à vitesse lente pour baisser légèrement la température et éviter que les œufs ne coagulent. Réhydratez votre panade en ajoutant votre premier œuf, fouettez à vitesse lente jusqu'à absorption complète.

| Ajoutez le deuxième œuf et fouettez de nouveau à vitesse lente quelques minutes, jusqu'à obtenir une consistance ni trop liquide ni trop épaisse.

| Remplir votre poche à douille munie de votre douille et pochez vos éclairs, d'un geste franc en ramenant bien l'arrière de l'éclair pour ne pas qu'il dépasse. (J'ai poché des éclairs de 13 cm), ajoutez du beurre fondu délicatement sur le dessus pour avoir une

belle dorure.

| Cuire **35 minutes** à **175°**. (J'ai utilisé le mode cuisson statique et j'ai placé ma plaque de cuisson vers le bas du four).

| N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson au risque d'avoir des éclairs raplapla. Lorsque la cuisson est terminée, les laisser **5 minutes** four ouverts avant de les sortir.

| Sortez vos éclairs puis les laissez refroidir.

La garniture des éclairs

| Sortir votre crème pâtissière du réfrigérateur, la fouettez pour la détendre et la placer dans une poche à douille munie d'une douille.

| À l'aide d'un couteau pointu, faites 3 trous pour pouvoir remplir vos éclairs. Remplir vos éclairs en effectuant une légère pression sur votre poche à douille, quand la crème ressort vous pouvez passer au trou suivant.

Le fondant

- **270 g** de sucre en poudre
- **50 g** de sirop de glucose
- **85 g** d'eau

| Dans une casserole, versez votre sucre, sirop de glucose et eau.

| Chauffez jusqu'à **118 °**.

| Lorsqu'il arrive à **118°**, le versez dans le bol de votre robot et attendre 15 minutes qu'il tiédisse.

| Fouettez à l'aide de la feuille de votre robot jusqu'à obtenir une préparation blanche (à vitesse lente).

| Versez votre préparation dans un récipient assez large et trempez vos éclairs et lissez à l'aide de votre doigt.

| Et voilà vos éclairs à la vanille sont prêtes et méritent bien à être dégustées.

DÉGUSTEZ! 😊