

Éclair chocolat Bionda caramel

à la couverture Grenada 65% et au mousse Bionda



QUANTITÉ RECETTE	30	pièces	N° RECETTE	PG20208
------------------	----	--------	------------	---------

Pâte à Choux Éclairs

160 g lait 3.5%
160 g eau
160 g beurre
4 g sel
6 g sucre
160 g farine blanche type 400
280 g oeufs frais

Porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Retirer la casserole du gaz et incorporer la farine. Travailler en une pâte sèche, dessécher 2 - 3 minutes à forte chaleur jusqu'à ce que la masse se détache du bord de la casserole. Placer la masse cuite dans un batteur, remuer à 1ère vitesse en ajoutant peu à peu les oeufs préalablement conservés à température ambiante. Travailler en une pâte lisse et brillante.

Éclair avec douille cannulée n°13, longueur 12 cm, 30 g

Éclair salé avec douille cannulée n°13, longueur 13 cm, 36 g

Dresser sur Silpat noir troué et placer sur une plaque trouée.

Cuisson au four à sole:

Température de cuisson: 185°C

1er temps de cuisson: 20 minutes, tirage fermé

Température de cuisson: 165°C

2ème temps de cuisson: 20-24 minutes, tirage ouvert

Pour les deux cuissons 4/4 chaleur de dessus et 3/4 chaleur de dessous

Cuisson au four ventilé/steamer:

Température de cuisson: 240°C 1/2 Fan / air de circulation

tirage fermé, éteindre le four

1er temps de cuisson: 12 - 14 minutes

Température de cuisson: à 145°C

réenclencher le four

1/2 Fan / air de circulation, tirage ouvert

2ème temps de cuisson: 14 minutes

Mousse Chocolat, Bionda 36%

120 g Crème Anglaise

300 g Bionda 36%, Chocolat blanc de couverture caramélisé, Rondo

40 g Préparation gélatinée

380 g crème 35% fouettée

Fondre la couverture à 45°C. Chauffer la crème anglaise à 45°C, ajouter la préparation gélatinée, la dissoudre et réaliser avec la couverture une ganache. Délicatement incorporer la crème légèrement fouettée. Utiliser à 40°C.

Crème Anglaise

500 g lait 3.5%
500 g crème 35%
100 g sucre
200 g jaune d'œuf liquide pasteurisé

Porter à ébullition le lait et la crème. Battre le sucre et les jaunes d'oeufs en une masse homogène et incorporer au liquide chaud, remuer. Cuire à 84°C, homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Préparation gélatinée

100 g gélatine en poudre
600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Éclair chocolat Bionda caramel

à la couverture Grenada 65% et au mousse Bionda

Glaçage au chocolat

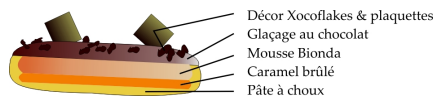
28 g gélatine en feuilles (1 pc = 2g)
168 g eau
400 g crème 35%
400 g Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
40 g cacao powder 20-22%, cacao en poudre
480 g sucre
170 g eau
60 g beurre

Laisser tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 10 minutes environ, poids total 140 g env. Chauffer la crème à 80°C et y diluer la gélatine. Réaliser une émulsion avec la couverture Grenada 65% et la poudre de cacao, cuire l'eau et le sucre à 125°C et ajouter. A la fin, incorporer le beurre, homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant, température de travail 28°C environ, napper les gâteaux congelés à 40°C environ.

PRODUITS FELCHLIN

CO49	Bionda 36%, Chocolat blanc de couverture caramélisé, Rondo
CR44	Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
HA01	cacao powder 20-22%, cacao en poudre
HA45	Xocoflakes Grand Cru Grenada 38%, Brisures de gaufrette dragéifiées
TM01	Caramel brûlé fleur de sel, Caramel à la fleur de sel

Montage



Éclair chocolat Bionda caramel

930 g Pâte à Choux Éclairs

**450 g Caramel brûlé fleur de sel,
Caramel à la fleur de sel**

**1240 g Mousse Chocolat, Bionda
36%**

750 g Glaçage au chocolat

**90 g Xocoflakes Grand Cru
Grenada 38%, Brisures de
gaufrette dragéifiées**

**60 g Grenada 65%, Chocolat
foncé de couverture, Rondo
plaquettes de décor**

Finition

Couper le couvercle de l'éclair. Faire attention de ne pas casser au moins un des côtés. Dresser 15 g de Caramel brûlé sur le fond puis, 40 g de crème diplomate au chocolat Grand Cru. Assembler de nouveau délicatement l'éclair. Réfrigérer brièvement. Napper de glaçage au chocolat, décorer de Xocoflakes et de plaquettes de décor.

Éclair chocolat Bionda caramel

à la couverture Grenada 65% et au mousse Bionda



Numéro de recette : PG20208

Description : Éclair avec un intérieur au caramel brûlé et une Bionda Mousse recouvert d'un glaçage au chocolat Grand Cru

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	358
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1500
Prix de vente		Lipides	25.03 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	14.72 g
		Glucides	28.81 g
		dont sucre	23.85 g
		Protéines	4.08 g
		Sel	0.24 g

Composition :

Crème, sucre, eau, oeufs, lait entier, beurre, beurre de cacao, farine blanche, crème, grués de cacao, poudre de lait entier, sirop de glucose (glucose de blé), jaune d'oeuf, graisse butyrique, petit-lait en poudre, gélatine, cacao en poudre, poudre de lait écrémé, maltodextrine, sel alimentaire, crème en poudre, graisse de coco, émulsifiant (lécithine de soja), huile de colza, Caramel, fleur de sel (sel marin), glucose (glucose de blé), arôme, agent d'enrobage (gomme arabique), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille, émulsifiants (lécithine de tournesol), extrait de malt, paprika, vanille Madagascar

État

05.07.2022