

L'histoire de l'éclair; [vidéo1](#); vidéo2; [glosor.eu](#) ; [dia1](#) ; [dia2](#) ; [devoir](#) ;



Comme les macarons ou les millefeuilles, l'éclair fait partie du patrimoine pâtissier français. C'est en 1830 qu'Antonin Carême (1783-1833), un des plus grands chefs que l'histoire ait connus, lui fit voir le jour. Ce grand Chef a tout bonnement et simplement revu une recette de l'époque : les « petites duchesses » ! Ces gâteaux étaient réalisés à base de pâte à choux, étirée en bâtons, que l'on roulait dans des amandes. Carême commence par supprimer les amandes qu'il remplace par du sucre fondant. Mais ce n'était pas tout : pour les rendre plus gourmandes, il a eu l'idée de les fourrer de confiture d'abricots ou de crème pâtissière au café ou au chocolat. L'éclair comme nous le connaissons était né. Sans encore en porter le nom : l'appellation, elle, ne viendra que vingt ans plus tard, après la mort de Carême.

La crème est généralement au chocolat ou au café mais peut aussi être aromatisée à la pistache ou à la vanille. Des variantes peuvent également parfumer la crème pâtissière et le fondant avec divers fruits.

Le dessus est glacé au fondant ou au caramel ; dans ce dernier cas, on appelle ce gâteau un « bâton de Jacob ».

D'ailleurs pourquoi « éclair » ? A vrai dire, personne ne le sait vraiment. On raconte que son nom a pris son origine d'une plaisanterie. En effet, on répétait à qui voulait l'entendre « cette pâtisserie est si bonne qu'elle se mange en un éclair » !

Grand classique de la pâtisserie fine, l'éclair constitue aujourd'hui un élément de fierté nationale que tout bon artisan pâtissier français aime à réinvestir. Symbole du savoir-faire français tel qu'il s'exporte à l'étranger, l'éclair inspire les meilleurs artisans. Saviez-vous d'ailleurs que l'on surnomme Fauchon « le temple de l'éclair » ?

Pour 10 éclairs

Préparation : 40 min

Cuisson : 1 h

Repos : 6 h 40

Ustensiles

Cul-de-poule

Mixeur plongeant

Poche munie d'une douille cannelée à 18 dents,

Tapis en silicone

Thermomètre

Glaçage blanc

3 g de gélatine en poudre

73 g de crème liquide à 35 % de M.G.

28 g de glucose

2 gousses de vanille de Madagascar

85 g de chocolat blanc

85 g de pâte à glacer blonde

0,4 g d'oxyde de titane

Crème vanille de Madagascar

1 g de gélatine en poudre 255 g de lait demi-écrémé

1 gousse de vanille de Madagascar

1 gros jaune d'œuf (30 g)

50 g de sucre semoule

15 g de poudre à crème 80 g de beurre

Éclairs

80 g d'eau

80 g de lait demi-écrémé

80 g de beurre

2 g de sel

3 g de sucre semoule

4 g de vanille liquide

80 g de farine T55

3 œufs (140 g)

Noix de pécan caramélisées

80 g de noix de pécan

40 g de sucre glace

Pâte à glacer

Vous pouvez préparer vous-même la pâte à glacer en faisant fondre 350 g de chocolat blanc avec 150 g de beurre de cacao à 45 ou 50 °C. Ajoutez 35 g d'huile de pépins de raisin, puis mélangez. Laissez cristalliser. Ou achetez-la toute prête dans les magasins spécialisés. L'oxyde de titane sert à blanchir la préparation pour lui donner une belle couleur.

01 Glaçage Blanc

Faites tremper la gélatine dans la crème pendant au moins 5 min pour l'hydrater. Versez dans une casserole, ajoutez le glucose et faites bouillir le tout. Ajoutez les gousses de vanille fendues et grattées et laissez infuser 20 min. Retirez les gousses, remuez entremettez sur le feu. Concassez le chocolat blanc et hachez la pâte à glacer blonde au couteau. Mettez le tout dans un cul-de-poule, puis versez progressivement la crème chaude dessus. Ajoutez l'oxyde de titane tout en mixant à l'aide d'un mixeur plongeant. Lorsque la préparation est bien homogène, filmez et mettez au réfrigérateur. Laissez durcir le glaçage 4 h.



02 Crème vanille de Madagascar

Mettez la gélatine en poudre dans un bol d'eau pour l'hydrater et réservez. Faites chauffer le lait dans une casserole jusqu'à l'ébullition, puis ajoutez la gousse de vanille fendue et grattée. Filmez et laissez la vanille infuser ainsi 20 min. Dans un saladier, mélangez le jaune d'œuf, le sucre semoule et la poudre à crème en les fouettant. Retirez la gousse de vanille et versez le contenu de la casserole sur l'œuf blanchi. Mélangez, puis reversez le tout dans la casserole et remettez sur le feu quelques minutes. Ajoutez la gélatine et remuez pour la faire fondre. pour la faire fondre



03

Laissez refroidir la crème ainsi obtenue à température ambiante jusqu'à ce qu'elle atteigne 40 °C. Coupez alors le beurre en petits morceaux et déposez-les sur la crème. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à ce que la crème soit lisse et homogène, puis mettez-la au réfrigérateur pour 2 h minimum



04 Éclairs

Préchauffez le four ventilé à 250 °C (th. 8). Réalisez la pâte à choux en suivant le procédé mais en utilisant les ingrédients et les proportions de cette recette. Garnissez de pâte à choux une poche munie d'une douille cannelée à 18 dents et formez 10 éclairs de 11 cm de long environ sur une plaque recouverte de papier cuisson ou un tapis en silicone. Éteignez le four et entreposez-y les éclairs. Laissez-les gonfler de 12 à 16 min, puis rallumez le four à 160 °C (th. 5-6) et laissez cuire 25 min. Arrêtez la cuisson quand les éclairs sont bien dorés.



05

Noix de pécan caramélisées

Hachez les noix de pécan assez finement à l'aide d'un couteau et mettez-les dans une casserole avec le sucre glace. Faites chauffer à feu moyen tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que les noix de pécan soient sablées et caramélisées. Laissez refroidir un peu, puis étalez sur un tapis en silicone en décollant les noix de pécan les unes des autres. Réservez



06

Montages et finitions

Faites 3 petits trous sur la face inférieure de chaque éclair.
Transvasez la crème vanille bien froide dans une poche et coupez l'extrémité de celle-ci en biais. Garnissez généreusement les éclairs en pochant de la crème par chacun des trous.



07

Faites chauffer le glaçage blanc à 22 °C en le passant quelques secondes au four à micro-ondes afin d'obtenir une texture lisse et bien souple.
Trempez la face supérieure de chaque éclair dans le glaçage.
Lissez immédiatement à l'aide de l'index pour retirer le surplus de glaçage avant qu'il ne sèche.



08

Attendez quelques secondes, puis trempez délicatement la face glacée des éclairs dans les noix de pécan caramélisées.



som, såsom	comme
1000bladstårta	millefeuilles
ingå i, delta i	faire partie de
landsarv	patrimoine
konditor, bakelse-	pâtissier
känd	connu
återse, göra om	revoir
recept	recette
hertiginna	duchesse
bakelsedeg, kakdeg	pâte à choux
dra ut, breda ut	étirer
batong, pinne	bâton
mandel	amande
börja	commencer
ta bort	supprimer
byta ut, ersätta	remplacer
smälta	fondre
göra, ge	rendre
fylla med	fourrer
sylt	confiture
fyllningskräm	crème pâtissière
känna till	connaître
benämning	appellation
bara, först	ne...que
smaksätta	aromatiser
överdel	dessus
förra fallet	le dernier cas
för övrigt	d'ailleurs
ärligt talat	à vrai dire
ingen	personne
skämt	plaisanterie
höra	entendre
bestå	constituer
stolthet	fierté
utomlands, utlandet	à l'étranger
kunnande	savoir-faire

vocabulaire recette ; glosor.eu ; [dia1](#) ; [dia2](#) ;

stekning, gräddning	cuisson
vila	repos
förberedelse	préparation
köksredskap	ustensile
djup bytta	cul-de-poule
handmixer	mixeur plongeant
ficka	poche
förse med	munir de
sprits	douille cannelée
matta	tapis
glasyr	glaçage
klyfta	gousse
strösocker	sucre semoule
smör	beurre
pecannöt	noix de pécan
florsocker	sucre glace

Éclair au chocolat



Detta är också gott



Mousse au chocolat



Gâteau au Chocolat

Det här fantastiskt goda bakverket görs på pâte à choux, där degen först hettas upp i en kastrull på spisen innan den gräddas i ugnen. Bred på en chokladglasyr och fyll med Nutella, vispad grädde och jordgubbar.

Fransk mat & franska recept

efterrätt

fika

baka

choklad

Ingredienser

🍴 10 stycken

Pâte à choux (kokt deg)

- 1 ¼ dl mjölk
- 1 ¼ dl vatten
- 1 krm salt
- 1 krm socker
- 125 g smör
- 150 g vetemjöl
- 5 ägg

Chokladglasyr

- 100 g mörk choklad, hackad
- 1 dl vispgrädde
- 1 msk sirap

Fyllning

- 3 dl vispgrädde
- 250 g Nutella
- 1 l jordgubbar

Så här gör du

🕒 50 minuter

1. Pâte à choux: Sätt ugnen på 200 grader.
2. Koka upp mjölk, vatten, salt, socker och smör. Ta av kastrullen från plattan när det börjar koka.
3. Sikta i mjölet och rör kraftigt med en träslev. Sätt tillbaka kastrullen på plattan och rör tills smeten börjar släppa från kanterna. Ta av från värmen och rör i ett ägg i taget, rör kraftigt emellanåt så att äggen arbetas in ordentligt.
4. Fyll upp en spritspåse med rundtyll och spritsa 10 avlånga längder, cirka 12–14 centimeter långa på en plåt med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen i cirka 15–20 minuter tills längderna börjar få lite ljusbrun färg. Ta ut ur ugnen och låt svalna.
5. Chokladglasyr: Hacka och lägg chokladen i en skål.
6. Koka upp grädde och sirap, håll den varma grädden över chokladen. Rör tills all choklad smält.
7. Låt glasyren svalna och tjockna något. Stryk den över éclairerna med en palett eller spritsa över med en platt tyll.
8. Låt glasyren stelna, det tar några timmar i rumstemperatur.
9. Fyllning: Vispa grädden och fyll i en spritspåse. Dela éclairerna på längden, bred Nutella eller spritsa på insidan, spritsa på grädden. Skiva jordgubbarna och lägg ovanpå grädden.