

Natrel®

Éclairs au chocolat

Une fois l'art de la pâte à choux maîtrisé, il vous est possible de faire des éclairs, des profiteroles, des choux à la crème, et même des gougères. De plus, vous pouvez utiliser n'importe quelle variété de lait aromatisé Natrel pour la crème pâtissière de cette recette. Utilisez la pâte à choux pour faire des éclairs au chocolat : une pâtisserie classique!



SERT

24 GROS OU 48 PETITS ÉCLAIRS



PRÉPARATION

5MIN.



CUISSON

40MIN.



REFROIDISSEMENT

480MIN.

Ingrédients

Chocolate pastry cream

4 jaunes d'œufs (gros)
? tasse sucre granulé
3 c. à soupe farine tout usage
1 c. à soupe fécule de maïs
2 tasses lait Natrel au chocolat noir
¼ c. à soupe d'extrait de vanille

Choux pastry

½ tasse water
½ tasse Natrel Lactose Free 3.25%
½ tasse Natrel Unsalted Butter
¼ c. à soupe sel
2 c. à soupe sucre granulé
1? tasse farine tout usage
4 gros œufs

Chocolate ganache

¾ tasse crème Natrel Sans lactose 35%
170 G chocolat noir de bonne qualité

Préparation

1. Placer un tamis dans un grand bol. Mettre de côté.
2. Dans un bol pouvant résister à la chaleur, battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne très pâle. Ensuite, fouetter avec la farine, puis la fécule de maïs, jusqu'à ce que la texture soit lisse. Réserver.
3. Dans une casserole, chauffer le lait au chocolat noir Natrel à feu moyen à vif. Porter presque à ébullition, puis retirer du feu.
4. Verser le lait dans le mélange d'œufs et fouetter afin de bien incorporer. Verser de nouveau le mélange dans la casserole et remettre sur le feu.
5. Porter la crème à ébullition, en fouettant continuellement, et faire bouillir une minute. Retirer aussitôt du feu et transférer dans le tamis. À l'aide d'un fouet, faire passer la crème à travers le tamis pour qu'elle tombe dans le bol. Recouvrir le bol d'une pellicule de plastique couvrant directement la surface de la crème.

6. Réfrigérer pendant plusieurs heures, voire toute la nuit.
7. Préchauffer le four à 375 °F (180 °C). Étaler des feuilles de papier parchemin sur des plaques à cuisson.
8. Mélanger l'eau, le Natrel Sans lactose 3,25 %, le beurre, le sucre et le sel, puis porter à ébullition. Ajouter la farine et mélanger rapidement à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange ait la texture d'une pâte épaisse.
9. Continuer la cuisson en mélangeant régulièrement, jusqu'à ce que la pâte forme une épaisse boule homogène. Il va y avoir une fine couche de farine cuite au fond de la casserole, c'est normal!
10. Transférer la pâte dans le mélangeur. Utiliser la palette de mélange (celle en forme de sapin). Activer le mélangeur à basse intensité et ajouter les œufs, un à la fois, en s'assurant que chaque œuf soit bien mélangé et incorporé avant d'y ajouter le suivant.
11. Transférer la pâte dans une poche à douille à large ouverture (au moins 12 mm). Étaler la pâte sur le papier parchemin en forme de tube, en prenant soin de laisser un espace d'un pouce et demi entre chaque éclair.
12. Cuire les éclairs de 35 à 45 minutes (jusqu'à ce qu'ils soient dorés de manière uniforme). Ne jamais ouvrir le four, sinon, les éclairs risquent de s'affaisser.
13. Une fois les éclairs cuits, retirer les plaques du four. Lorsqu'ils sont assez froids pour pouvoir y toucher, couper les éclairs sur le sens de la longueur. Laisser complètement refroidir avant de les remplir de crème.
14. Chauffer la crème dans une petite casserole. Une fois la crème sur le point d'ébullition, verser sur le chocolat. Laisser reposer une minute, puis mélanger lentement sans arrêter jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et que la ganache ait une belle texture lisse.
15. Laisser la ganache reposer 5 à 10 minutes afin qu'elle épaississe.
16. Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur. Retirer la pellicule de plastique. Fouetter la crème pâtissière afin de la rendre plus malléable. Y ajouter la vanille. En travaillant à partir de la moitié de la crème pâtissière à la fois, remplir une poche à douille d'une ouverture de 6 à 8 mm. Étaler la crème sur la moitié inférieure de chaque éclair.
17. Lorsque la ganache a épaissi un peu, vous pouvez l'étendre sur la moitié supérieure des éclairs.
18. Vous pouvez servir les éclairs immédiatement ou les réfrigérer.