

Le livre du pâtissier

Cliquez sur une fiche

Fiche de fabrication ④

Éclairs – Choux

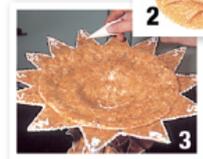


Profiteroles au chocolat



Fiche de fabrication ④bis

Les croquembouches



Socle ou coupe en nougatine

Éclairs – Choux



Pour 18 pièces

Ingrédients	U	Pâte à choux	Crème pâtissière	Crème Chantilly	Dorure	Finition
Eau	l	0,250				
Sel	kg	0,005				
Sucre	kg	0,010	0,150			
Beurre	kg	0,125				
Farine	kg	0,150				
Œufs	P	4	3		1	
Lait	l		0,750			
P. à crème	kg		0,075			
Crème liquide	l			0,400		
Sucre glace	kg			0,040		0,030
Vanille			Q.S.	Q.S.		
Fondant	kg					0,200

LE MATÉRIEL

- casseroles
- fouets
- douilles rondes n° 5, 8, 12 et à décor
- poudrette
- tamis
- couteaux
- spatules
- couteau-scie
- bassines inox
- poches à dresser
- pinceau
- corne
- cuiller
- fourchette

Variantes

Religieuses : 1 gros chou surmonté d'un petit chou. Garniture et glaçage: *idem* éclair. Décor : pointes de crème au beurre.

Figues : chou recouvert de pâte d'amandes verte. Garniture : crème pâtissière avec kirsch, Grand Marnier ou Cointreau.

Glands : chou de forme ovale, garni de crème pâtissière, café, chocolat, vanille, alcool (kirsch, Grand Marnier, Cointreau). Glaçage fondant.

Duchesses : chou de forme ovale, garni de crème praliné. Glaçage sucre caramel blond.

Cygnés : chou de forme ovale avec un côté pointu et des cols de cygnes. Garniture : crème Chantilly. Le dessus enlevé donne les 2 ailes.

Profiteroles au chocolat

Pour 40 choux (10 à 12 personnes)



Ingrédients	U	Pâte à choux	Crème Chantilly	Sauce chocolat
Eau	l	0,200		Q.S. facultatif
Beurre	kg	0,100		
Sel	kg	0,004		
Sucre	kg	0,008		
Farine	kg	0,120		
Œufs	P	3 à 4		
Crème fraîche	l		0,200	
Sucre glace	kg		0,020	0,025
Vanille			Q.S.	Q.S.
Couverture foncée	kg			0,200
Crème	l			0,100
Lait	l			0,100

PROGRESSION Éclairs - Choux

1 Régler le four à 200 °C

2 Confectionner la pâte à choux (cf. Technique de base)

- Mettre dans une casserole, eau, sel, sucre (facultatif), et beurre. Porter à ébullition.
- Hors du feu, jeter la farine en une seule fois. Mélanger.
- Remettre sur le feu et remuer énergiquement et brièvement pour dessécher la pâte.
- Retirer du feu quand la pâte ne colle plus, ni à la spatule, ni à la casserole.
- Ajouter les œufs un par un. La pâte doit être lisse et ferme. Si l'on soulève une pointe de pâte avec la spatule, elle doit à peine s'affaisser.

3 Dresser

- Prendre la poche munie de la douille unie n° 12. La remplir de pâte à choux.
- Dresser le modèle de pâte à choux demandé : éclairs : bâtonnet de 12 à 14 cm de long. Choux : en forme de boule légèrement aplatie.

→ Les articles dressés doivent être de grosseur et de taille uniformes.

→ Tenir compte du fait que la pâte à choux double de volume au four.

4 Dorer

- Dorer les pièces, à l'aide d'un pinceau. Abaisser en même temps la pointe de pâte laissée au moment du dressage.

5 Rayer

- Prendre une fourchette trempée dans l'eau froide. Se servir du dos de la fourchette pour faire quatre traits parallèles sur les éclairs et appuyer deux fois en croisant sur les choux.

6 Cuire

- Enfourner à four moyen 200 °C, pendant 15 à 35 min selon la taille des pièces. Ouvrir les fournaux ou entrouvrir légèrement les portes à mi-cuisson, pour évacuer la vapeur.
- La pâte à choux est cuite quand les sillons provenant des craquelures sont aussi colorés que l'ensemble.

7 Confectionner la crème pâtissière (cf. Technique de base)

- Mettre le lait à bouillir. Vaniller.
- Mélanger à sec, sucre, poudre à crème, puis dans un second temps les œufs.
- Verser le lait bouillant sur le mélange en remuant.
- Remettre le tout à bouillir deux minutes. Ne pas cesser de remuer.

8 Confectionner la crème Chantilly (cf. Technique de base)

- Batta dans un endroit frais, la crème froide dans un récipient en inox très froid.
- S'arrêter de battre dès que la crème devient mate.

- Sucre, vaniller et parfumer la crème une fois montée.

9 Garnir

- Percer à la base, à l'aide du cornet, les choux devant être remplis de crème pâtissière. Les remplir.
- Ouvrir au couteau scie les éclairs et tous les choux devant être garnis de Chantilly.
- Garnir de Chantilly en faisant des torsades, puis poser le dessus.

10 Finition

- Éclairs et choux garnis crème pâtissière – glaçage au fondant : chauffer autour de 32/34 °C. L'aromatiser et le colorer éventuellement. Obtenir une consistance souple propice à son étalement.
- Éclairs : faire tomber un « ruban » sur toute la longueur de l'éclair.
- Choux : tremper le dessus dans le fondant, le retourner. Égaliser le pourtour.
- Éclairs et choux garnis crème Chantilly : saupoudrer de sucre glace sans exagération

Retrouvez la recette sur www.editions-delagrave.fr ou en scannant ce code avec votre smartphone



www.lienmini.fr/fab4

PROGRESSION Profiteroles au chocolat

1 Régler le four à 200 °C

2 Confectionner la pâte à choux (cf. voir ci-dessus)

3 Dresser

- Remplir la poche munie de la douille ronde unie n° 8. Dresser une quarantaine de petits choux (de la taille d'une noix).

4 Dorer – Rayer

- Dorer sans excès avec le pinceau tenu à plat. Rayer en croix avec la fourchette.

5 Cuire

- Enfourner à four 200 °C et cuire pendant 20 min environ.
- Mettre les choux sur grille au terme de la cuisson. Les percer par en-dessous.

6 Confectionner la Chantilly

- Fouetter la crème dans un récipient propre et froid.
- Dès que la crème se tient à peine dans le fouet, ajouter sucre glace et vanille.
- Mélanger et serrer de quelques coups de fouet. Réserver au froid.

7 Confectionner la sauce chocolat

- Hacher la couverture foncée et la mettre dans une casserole contenant la crème et le lait. Sans cesser de remuer, porter à ébullition. Ajouter la vanille. Réserver.

8 Garnir

- Mettre la crème Chantilly dans une poche munie d'une douille ronde unie n° 5.

- Garnir chaque chou. Réserver au froid.

9 Dresser à la commande

- Dresser les profiteroles en forme de monticule sur assiette froide.
- Napper de sauce chocolat chaude l'ensemble des choux.
- Les profiteroles peuvent se garnir aussi de crème pâtissière, de Chantilly aux fruits (purée de fraises, de framboises...), de crème glacée ou glace vanille (profiteroles glacées).

Les croquembouches

LE MATÉRIEL

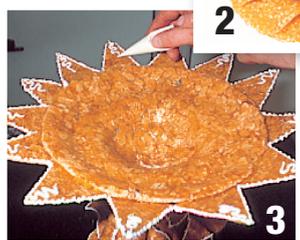
- poêlon à sucre ou casserole (demi-sphérique de préférence)
- ciseaux
- plaque pâtisserie
- poches à dresser
- cercles
- casseroles
- douilles rondes n° 5 et n° 8
- rouleaux métalliques ou en plastique
- tamis
- spatules
- poudrettes
- spatules sèche
- couteau de tour
- emporte-pièce à nougatine
- bassines inox
- corne à croquembouche
- corne
- palette
- moules à coupe ou à socle
- fouets
- triangle



1 croquembouche pour 12 personnes (4 choux par personne)

Ingrédients	U	Pâte à choux	Crème pâtissière	Dorure	Glaçage Montage	Finition
Eau	l	0,250			0,150	
Sel	kg	0,005				
Sucre	kg	0,010	0,150		0,400	
Beurre	kg	0,125				
Farine	kg	0,150				
Œufs	P	4	3	1		
Lait	l		0,750			
P. à crème	kg		0,075			
Vanille			Q.S.			
Kirsch			Q.S.			
Glucose	kg				0,080	
Dragées	P					15
Roses	P					3

Socle ou coupe en nougatine



Ingrédients	U	Nougatine normale		Nougatine au fondant		Sucre cuit	Glace royale
		Socle	Coupe	Socle	Coupe		
Glucose	l	0,250	0,500	0,150	0,300	0,50	
Fondant	kg			0,350	0,700		
Sucre	kg	0,250	0,500			0,250	
Amandes	kg	0,200	0,400	0,200	0,400		
Beurre	kg	0,010	0,020	0,010	0,020		
Citron	P	5 gouttes	10 gouttes	5 gouttes	10 gouttes		4 gttes
Sucre glace	kg						0,350
Blanc d'œuf	P						1

Retrouvez la recette sur www.editions-delagrave.fr ou en scannant ce code avec votre smartphone

www.lienmini.fr/fab4bis



PROGRESSION Croquembouche

1 Régler le four à 200 °C

2 Confectionner la pâte à choux (cf. Technique de base)

3 Dresser

- Remplir de pâte à choux la poche munie de la douille ronde unie n° 8.
- Dresser en premier un ou deux gros choux et une petite couronne qui serviront pour terminer le sommet ; puis une cinquantaine de petits choux (de la grosseur d'une noix).

4 Dorer – Rayer

- Dorer sans excès avec le pinceau tenu à plat. Rayer en croix à la fourchette.

5 Cuire à 200 °C pendant 25 minutes environ

- Cuire les petits choux jusqu'à ce qu'ils soient un peu secs. Il faut prévoir le ramollissement dû à la crème pâtissière.
- À la sortie du four, les percer immédiatement par en dessous. Réserver sur une grille.

6 Confectionner la crème pâtissière (cf. Technique de base) (Voir recette éclairs.)

7 Garnir les choux

- Lisser la crème pâtissière froide, et aromatiser de kirsch (ou Grand Marnier ou Cointreau),
- Remplir une poche munie de la douille unie n° 5.
- Garnir les choux en veillant à ne pas les faire éclater, ni à faire déborder la crème.
- Séparer nettement les choux garnis de ceux à garnir, pour ne rien oublier.

8 Glaçer les choux

- Prendre un poêlon propre et nettoyé. Mettre l'eau puis le sucre. Remuer.
- Ajouter à ébullition le glucose. Remuer. Écumer si nécessaire. Éponger les parois.
- Cuire jusqu'au grand cassé blond (vers 152 °C, ne doit plus coller aux dents).
- Tremper chaque chou dans le sucre cuit pour les glacer. Attention de ne pas se brûler.
- Poser les choux glacés sur une plaque.

9 Monter le croquembouche

- Essuyer soigneusement l'intérieur du cône et l'enduire de quelques gouttes d'huile.

- L'installer sur un support qui le tient d'aplomb.
- Déposer, au fond du cône, 3 petits choux collés au sucre. Ensuite, tremper un côté des petits choux dans le sucre cuit, et les installer à la suite en couronne de telle sorte qu'ils soient soudés entre eux.
- Procéder par rangées successives en veillant à ne pas faire trop de coulures de caramel.
- Réchauffer périodiquement le sucre cuit, sans le colorer, pour qu'il reste liquide.
- Terminer par une dernière rangée de choux bien horizontale. Celle-ci assurera le bon aplomb du croquembouche.

10 Décorer le croquembouche

- Renverser le cône pour le démouler, dès que le sucre aura durci.
- Poser la pièce sur une tourtière, pour faciliter la pose des éléments de finition et de décor : couronne et gros chou à poser sur le dessus, dragées, roses en sucre ou pâte d'amandes, communiants, mariés, berceaux, nougatine...
- Ces éléments seront collés avec le sucre cuit.

PROGRESSION Socle ou coupe en nougatine

1 Préparation de la nougatine (cf. Technique de base)

2 Détaillage de la nougatine

- Porter la plaque devant la bouche du four portes entrouvertes. On enfournera plus ou moins la plaque selon la consistance de la nougatine et la chaleur du four.
- Prendre une bonne partie de la masse et aussitôt l'abaisser en forme de disque. La dimension sera d'un diamètre légèrement supérieur au moule à exécuter. On commence toujours par les plus grosses pièces à réaliser.
- Soulever rapidement le disque et fonder le moule comme s'il s'agissait d'une tarte. On procède rapidement, par touches successives pour ne pas se brûler.
- Couper avec les ciseaux, au ras du bord du moule, l'excédent de nougatine avant que celle-ci ne devienne dure et cassante.
- Mettre les chutes à part sur la plaque au four, pour les ramollir.

- Se mettre un peu à l'écart et figoler le fonçage. Décoller le fonçage pour le reposer aussitôt dans le moule, cela évite à la nougatine de coller au moule.
- Abaisser des morceaux de nougatine pour fonder les autres moules et pour découper les décors.
- Les dents de loup sont confectionnées à partir de languettes, découpées en triangle. On pourra les courber en les mettant dans une gouttière à tuiles.
- Les cornets sont confectionnés à partir de découpes rondes enfoncées dans des douilles.

3 Monter le socle, la coupe

- Démouler les pièces de nougatine, quand elles sont froides. Les poser sur une plaque légèrement huilée, en les plaçant par ordre de montage.
- Cuire le sucre destiné au collage et l'amener au grand cassé vers 152 °C. Il ne doit plus coller aux dents. Refroidir le fond du poêlon pour arrêter la cuisson.

- Assembler les différents éléments en les collant au sucre cuit. Au cours de l'assemblage de la coupe, veiller à ce que l'ensemble soit bien d'aplomb et horizontal. En été, on peut s'aider d'un ventilateur pour accélérer le refroidissement.
- Ensuite procéder au collage des parties décoratives.
- Tremper la partie à coller dans le sucre cuit et la porter immédiatement sur le socle ou la coupe à l'endroit requis. Maintenir dans la position quelques instants.
- Continuer à coller le reste des éléments de la même façon. Le geste doit être précis.

4 Décorer

- Monter la glace royale avec le blanc d'œuf et le sucre glace tamisé au tamis fin.
- Décorer au cornet sans surcharger en soulignant les contours, les dents de loup et cornets, etc.