

ÉCLAIRS, Tonnerre de Brest

Robot TM6 et grill autosense™ All-Clad

Ingrédients :

Pour la crème au beurre praliné:

- 60 g de praliné noisette ou pralinette maison
- 60 g de beurre doux (pommade)
- 1 jaune d'œuf

Pour la meringue suisse :

- 30 g de blancs d'œuf (le blanc du jaune)
- 10 g de sucre en poudre extra fin
- 50 g de sucre en poudre extra fin



Préparation:

Pour la crème au beurre pralinée au TM6:

Fixer le fouet sur les lames, bol propre. Mettre le praliné noisette ou pralinette maison, le beurre doux (pommade) et les jaunes d'œufs. Mixer 2 min/vitesse 4. (sans verre doseur). Réserver dans un cul de poule au frais le temps de faire la meringue suisse. Nettoyer le bol correctement et le dégraisser au vinaigre blanc. Sécher.

Pour la meringue suisse au TM6:

Fixer le fouet sur les lames. Verser les blancs d'œufs dans le bol et le sucre en poudre extra fin. Fouetter 1 min/vitesse 3. (sans gobelet doseur). Poser le récipient sur le couvercle du bol, peser le sucre en poudre extra fin. Démarrer l'étape. Verser le sucre progressivement pendant la 1ère minute dans le bol. Monter les blancs et le sucre pendant 7 min/60°C/vitesse 3. (sans gobelet doseur). Phase de refroidissement, passer le bol sous l'eau froide puis replacer le bol essuyé sur le socle et mélanger 5 min/vitesse 3.5. Mélanger délicatement la meringue et la crème au beurre praliné dès refroidissement de la meringue en 2 temps. Réserver dans la poche à douille, douille cannelée. (Il faudra la mettre au réfrigérateur 15 minutes avant garnir les choux refroidis)

Bonne dégustation !

ÉCLAIRS, Tonnerre de Brest

Robot TM6 et grill autosense™All-Clad

Ingrédients :

Pour la pâte à choux :

- 100 g d'eau
- 40 g de beurre doux
- 10 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel fin
- 75 g de farine de gruau T45
- 2 gros œufs (100 g)
- du beurre fondu ou spray ou œuf battu
- des noisettes torréfiées concassées
- du sucre glace



Préparation:

Pour la pâte à choux au TM6:

Préchauffer le plat de cuisson STD à 230°C (mode manuel). Dans le bol, verser l'eau, le beurre doux, le sucre en poudre et la pincée de sel fin. Chauffer 5 min/115°C/vitesse 1. Ajouter la farine de gruau T45. Mélanger 20 sec/vitesse 4. (sans gobelet doseur). Refroidir le bol en le passant sous l'eau froide ou hors socle 10 minutes. Casser 2 œufs (100 g) séparément dans 2 ramequins. Démarrer l'étape 1 min 30 sec/vitesse 5 et incorporer les œufs 1 à 1 par l'orifice du couvercle. Attendre un peu entre chaque ajout afin que la pâte soit bien homogène

Pour le dressage et la cuisson :

Vider dans la poche à douille, douille unie ou cannelée gros débit. Dresser la pâte à choux, 5 boudins sur la toile de cuisson + grille BBQ hors plat de cuisson. Badigeonner à l'œuf battu ou au beurre fondu ou huile vapo. Parsemer de noisettes torréfiées concassées. et ne pas oublier de saupoudrer de sucre glace (saupoudreuse) comme moi. Poser l'ensemble dans le plat de cuisson préchauffé et cuire à 230°C, pendant 25 minutes fermé puis 10 minutes en insérant une spatule silicone pour entrouvrir. Laisser refroidir dans le plat de cuisson éteint et ouvert au moins 15 minutes. Démouler sur la grille pâtisserie pour un complet refroidissement. Récupérer les noisettes qui tombent pour garnir (no gaspi)

Pour la garniture :

Les choux sont complètement refroidis, faire une entaille sur la longueur avec un couteau scie. Garnir avec la crème pralinée à l'aide de la poche à douille, douille cannelée. Mettre quelques noisettes torréfiées concassées (no gaspi de cuisson).

Conseils et/ou suggestion :

Réserver au frais jusqu'à la dégustation (pièce fraîche mais pas réfrigérateur/humidité).

Bonne dégustation !