



» Recettes » Desserts » Eclairs

Carolines au chocolat

© www.meilleurduchef.com



Pour : 40 ou 50 carolines

Auteur : Chef Philippe

Durée : 1 h 30

12 notes

Difficulté :

[20 commentaires](#)

Publiée le : 19 juin 2014

Ingédients pour 40 ou 50 carolines :

Pâte à choux :

- 1/4 litre d'eau
- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 4 œufs entiers

Crème pâtissière au chocolat :

- 1/2 litre de lait entier
- 100 g de sucre en poudre
- 50 g de poudre à crème
- 1 œuf entier ou 2 jaunes
- 100 g de beurre
- 150 g de chocolat noir Ocoa en pistoles

Glaçage au chocolat (voir les astuces) :

- 500 g de fondant blanc
- 2 à 3 cuil. à soupe de cacao en poudre

Matériel utilisé :

- Casserole inox Excellence - Ø 24 cm
- Spatule raclette en bois - 30 cm
- Plaque de cuisson perforée siliconée Silichef® - 42 x 32 cm
- Douille à petits fours - Copolyester - PF 18 - Ø 18 mm
- Cul de poule inox - Ø 30 cm
- Crème pâtissière à chaud - ou poudre à crème - 1 kg
- Fouet de cuisine FMC Pro - 30 cm
- Douille à garnir - lot de 3 pièces
- Poche à douille jetable Comfort - 46 cm (x 100)
- Spatule (R 220°C) - Exoglass® - 25 cm

Phases techniques pour Carolines au chocolat :



1

Pour réaliser cette recette de carolines au chocolat, commencer par préparer les ingrédients de la pâte à choux.



2

Pâte à choux : Mettre l'eau, le beurre et le sel dans une casserole sur le feu.



3 Porter à ébullition.



5 Mélanger à la spatule en bois en prenant soin de ne pas laisser de grumeaux.



4 Retirer du feu et verser la farine en une seule fois.



7 Débarrasser la panade dans la cuve du batteur et la remuer quelques instants à la feuille pour la faire tiédir.



6 On obtient une pâte appelée "panade". Dessécher la panade sur le feu en remuant avec la spatule en bois, jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole et qu'elle forme une boule.



9 Au début, l'œuf a du mal à s'incorporer, mais petit à petit celui-ci se mélange parfaitement bien à la panade.



8 Incorporer les œufs 1 à 1 à petite vitesse au batteur électrique.



11 Dresser les carolines sur une plaque à pâtisserie...



10 Incorporer les autres œufs 1 à 1. La pâte à choux est prête à l'emploi. Elle doit-être utilisée immédiatement.



13 J'utilise de préférence une douille à petites cannelures pour obtenir des éclairs bien droits et réguliers. Par expérience je me suis aperçu qu'une douille unie donnait des éclairs moins réguliers une fois cuits.



12 ...en les disposant en quinconce. Ici nous parlons de carolines qui sont des mini-éclairs, ils ne doivent donc pas dépasser 5 à 6 cm de long.



14 Cuire à four préchauffé à 170°C jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et que les choux sonnent creux. Il n'est pas nécessaire d'appliquer de dorure sur les choux avant la cuisson car ils seront glacés au fondant en fin de recette.



15 Crème pâtissière au chocolat : Préparer tous les ingrédients.



16 Mettre le lait à chauffer dans une casserole. Fendre la gousse de vanille en deux et la rajouter dans le lait.



17 Dans un cul de poule, mélanger le sucre et les œufs entiers.



18 Blanchir la préparation.



19

Incorporer la poudre à crème (ici je fais une crème pâtissière à base de poudre à crème qui est l'élément qui remplace la farine par rapport à la recette traditionnelle. La poudre à crème est constituée à 99% d'amidon de maïs qui permet d'obtenir une crème beaucoup plus légère, plus digeste, de colorants et d'arôme naturel de vanille Bourbon). Bien mélanger.



21

...le verser en une seule fois sur le mélange précédent en remuant à l'aide d'un fouet.



23

Transvaser le tout dans la casserole de cuisson du lait...



25

Débarrasser la crème dans la cuve du batteur électrique et fouetter à petite vitesse.



27

Augmenter la vitesse du batteur lorsque toutes les pistoles sont fondues et fouetter jusqu'à complet refroidissement.



29

Pendant ce temps, les carolines sont cuites. Les sortir du four et laisser refroidir.



31

Verser la crème pâtissière au chocolat dans une poche à douille munie d'une douille à garnir Ø 6 ou 8 mm de préférence.



20

Dès l'ébullition du lait...



22

Mélanger.



24

...et cuire à feu modéré pendant 3 minutes en remuant constamment et en faisant attention à ce que la crème n'attache pas au fond de la casserole.



26

Ajouter les pistoles de chocolat noir dans la crème chaude. Elles vont fondre et se mêler à la préparation.



28

Incorporer enfin le beurre ramolli et fouetter encore 3 bonnes minutes à pleine vitesse pour homogénéiser et aérer la crème.



30

Percer les choux sur le côté avec la pointe d'un couteau ou une douille à garnir. Je préfère utiliser la douille à garnir qui me permet de faire un passage tout le long de l'éclair et ainsi être sûr que la crème sera bien répartie à l'intérieur lors du remplissage.



32

Présenter le bout de la douille biseauté devant l'orifice de l'éclair.



33

Introduire la tige jusqu'au fond de l'éclair...



34

...et retirer la douille progressivement tout en appuyant délicatement sur la poche à douille pour garnir l'intégralité de l'éclair de crème chocolatée.



35

Veiller à ne pas presser trop fort sur la poche à douille pour ne pas faire éclater votre éclair. Egalement, si la crème fuit par un orifice (petit trou qui se serait formé durant la cuisson), ça n'est pas grave. Garnir l'éclair jusqu'au bout et essuyer le surplus de crème qui s'est échappé.



36

Faire ainsi avec la totalité des carolines. Réserver au frais.



37

Glaçage au chocolat : Ici je réalise un glaçage au fondant blanc. On peut démarrer la préparation du glaçage avec du fondant blanc, neutre comme ici.



38

Mais on peut également le préparer avec un restant de glaçage parfumé au café. S'il vous en manque, rajouter un peu de fondant blanc de façon à obtenir suffisamment de glaçage pour glacer tous les éclairs. Faites ramollir ce fondant blanc au bain-marie. Il ne faut pas que la température de fonte dépasse 37 à 40°C. On perdrait l'effet brillant !



39

Je vous montre volontairement cette astuce, cela évite de gaspiller du fondant que l'on aurait préparé en trop grosse quantité. Dans le cas où l'on doit faire du glaçage au café et au chocolat, il faut toujours commencer par l'arôme café. Avec le surplus de glaçage café, on rajoute simplement du cacao en poudre qui masquera le goût du café et qui permettra d'obtenir un glaçage marron foncé chocolaté. **Attention, l'inverse n'est pas possible, on ne peut pas passer du chocolat au café.**



40

Commencer par une cuillère à soupe de cacao en poudre, puis deux (si nécessaire). Cela dépend vraiment de l'intensité du chocolat que vous voulez obtenir.



41

Mélanger délicatement avec une spatule...



42

...jusqu'à ce que tout le chocolat soit incorporé...



43

...et qu'il ne subsiste aucun grumeaux.



44

Le glaçage : Prendre un éclair entre les doigts...



45

...et le tremper délicatement dans le glaçage chocolaté chauffé à 40°C maximum. Lorsque l'éclair est en contact avec le glaçage, faire 3 ou 4 mouvements rapides de haut en bas de façon à bien faire adhérer le glaçage à la surface du choux.



46

Retirer l'éclair et laisser s'écouler l'excédent de glaçage.



47

Enfin, vite après et avant que le glaçage durcisse, passer délicatement la tranche de la cuillère sur la surface de l'éclair, pour égaliser l'épaisseur de fondant.



48

Terminer avec le doigt pour bien marquer la fin arrondie du glaçage au chocolat.



49

Déposer de façon bien à plat sur une plaque et laisser refroidir. Le glaçage va se lisser car il est encore légèrement liquide à ce stade, se figer... et si la chauffe a bien été réalisée, il devrait rester brillant.



50

Faire de même avec les autres carolines. Veiller à bien remuer le glaçage avant de tremper les éclairs car une pellicule se forme à la surface du glaçage qui peut vous faire rater cette étape. Donc je le répète, remuer à chaque fois le glaçage avant de tremper les éclairs.



Astuce(s) du Chef :

Pour faciliter le glaçage de vos éclairs, je peux vous proposer cette autre solution qui donne de très bons résultats :

- Réaliser un sirop de base avec 75 g de sucre en poudre et 100 g d'eau. Pour cela, faire bouillir l'eau et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit fondu, et laisser refroidir.
- Placer 200 à 250 g de fondant blanc dans une casserole de façon à le ramollir. Ceci doit se faire à feu très doux ou au bain-marie en le travaillant avec une spatule en le retournant sur lui-même jusqu'à ce qu'il prenne une texture fluide. Il doit titrer 40°C environ (plutôt moins que plus).
- Ajouter si besoin un peu de sirop de base pour obtenir une texture nappante (ni trop fluide donc non coulante, ni trop épaisse).

- Ajouter quelques gouttes d'arôme pour aromatiser le fondant (extrait de café, cacao en poudre par exemple).
- La bonne température d'utilisation est de 37°C. Une fois prêt, garder le fondant blanc à température au bain-marie.
- Glacer les éclairs, en vérifiant la texture du glaçage entre chaque éclair. Pour cela, le remuer à nouveau avec la spatule. Si le glaçage s'est épaissi il faudra ajouter un peu de sirop de base (très peu à la fois, la valeur d'une cuillère à café, voire moins) pour revenir à la bonne texture. Attention tout de même à ne pas trop en mettre d'un seul coup, le glaçage doit rester avec une texture nappante et non coulante, toujours à 37°C pour conserver son brillant après refroidissement et pour éviter qu'il se craquelle.