Chouquettes, éclairs et religieuses au chocolat

Que vous l'aimiez au chocolat, à la vanille, au café, l'éclair est un des grands classiques de la pâtisserie française.

C'est à Antonin Carême que l'on doit cette petite merveille déclinée à partir d'une pâtisserie de forme allongée du 19° siècle: la duchesse déjà réalisée à l'époque avec de la pâte à choux et des amandes.
Depuis son succès ne s'est jamais démenti au point que de nombreux chefs pâtissiers de renom comme Christophe Adam ou Philippe Conticini arrivent encore à les magnifier avec de nouvelles et sublimes créations.

Chouquettes, éclairs et religieuses au chocolat

Vous ne trouverez pas ci dessous la recette de la pâte à choux mais vous pouvez la retrouver dans la recette suivante en

cliquant sur le lien suivant: **Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite**. La recette que vous y trouverez est pour environ 15 éclairs, une douzaine de religieuses ou une trentaine de chouquettes.
Nous allons traiter ci dessous 3 recettes différentes (Chouquettes, éclairs et religieuses au chocolat) mais qui sont très proches au niveau technique.

- La chouquette qui est un petit choux simplement saupoudré d'éclats de sucre.
- L'éclair que l'on ne présente plus et qui nécessite de la crème pâtissière et du fondant pour sa réalisation.
- La religieuse qui est une déclinaison de l'éclair dans sa forme; en plus de la crème pâtissière et du fondant elle est décorée par de la crème au beurre.

Pour les chouquettes:

Vous n'aurez besoin que de:

- sucre perlé
- pâte à choux (voir **Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite**)

Préparation des chouquettes:

- Après avoir couché et doré vos chouquettes sur le **silpat,** recouvrez les généreusement de sucre perlé.

Recouvrez généreusement les

chouquettes de sucre perlé

- Renversez la plaque au dessus d’un plat ou d’un **silpat**. Le sucre va adhérer aux chouquettes et le surplus retombe.

Renversez le trop versé de sucre perlé dans un plat

Vous pouvez conserver ce surplus de sucre perlé dans un récipient hermétique pour une prochaine fournée de chouquettes.
Vous n’avez plus qu’à enfourner et cuire selon les recommandations de cuisson de la recette Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite

Les chouquettes sont prêtes à cuire

A la sortie du four ne laissez pas les chouquettes à refroidir sur la plaque de cuisson mais faites les refroidir sur une grille pour éviter tout ramollissement. Elles sont prêtes à être croquées.

Pour les éclairs ou religieuses:

Ingrédients par ordre de préparation:

1/ pâte à choux (voir **Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite**)

2/la crème pâtissière :

- 1 litre de lait
- 90 g de sucre semoule (reparti en deux fois 45 g)
- 140 g de jaune d'œuf (un jaune fait environ 20 g)
- 270 g de chocolat de couverture à 55 % en pastilles ou coupé en petits morceaux
- 60 g maïzena ou fécule de maïs tamisée
- une gousses de vanille

3/ le fondant :

- 250 gr de fondant blanc (chez votre pâtissier ou à commander sur internet voir magasins et épiceries)
- sirop de base : 40 g d'eau, 50 g de sucre semoule, 1 grosse cuillerée à café de cacao en poudre

4/ la crème au beurre au café (seulement pour la décoration des religieuses):

- 75 g de lait entier
- 30 g de sucre semoule
- 60 g de jaune d'œuf (un jaune pèse environ 20 g)
- 30 g de sucre semoule (ce n'est pas une erreur: vous avez encore besoin de 30 g de sucre)
- 250 g de **beurre pommade** doux
- 6 g d'extrait de café

Préparation: le bon déroulement

Pour la préparation des choux ou religieuses respectez l'ordre suivant:

- Commencez par la pâte à choux (Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite): pour les religieuses vous devrez cuire deux fournées différentes. Une pour les têtes (couchées avec une douille de 9) et une pour les corps (douille de 12). Ne mélangez pas différentes grosseurs pour la cuisson si vous voulez avoir une cuisson uniforme, les petites pièces prenant moins de temps à cuire que le grosses!
- Les éclairs sont couchés avec une douille de 15.
- Pendant la cuisson des choux ou éclairs préparez la crème pâtissière. Quand cette dernière est refroidie garnissez les éclairs ou les choux (têtes et corps des religieuses). Réservez les au frais.
- Préparez alors votre fondant et glacez les éclairs ou les choux (têtes et corps des religieuses). Déposez-les sur une grille que vous remettrez au frais.
- Si vous faites des religieuses vous pourrez alors préparer la crème au beurre pour leur décoration.

Préparation de la pâte à choux

Voir recette sur Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite

Préparation de la crème pâtissière au chocolat (nécessaire aux éclairs et religieuses) et garnissage des choux

Il vous faut vous munir d'un fouet et d'un grand plat (type plat à gratin) qui vous servira à verser votre crème en petite épaisseur après cuisson. Vous aurez également besoin de film alimentaire et d'une grille.

- Versez les pastilles de chocolat dans un grand bol et réservez.
- Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur

et à l’aide d’un petit couteau grattez chaque côté pour en extraire les grains que vous ajouterez à votre lait.

gratter la gousse de vanille

- Portez le lait, la moitié du sucre (45 g) et la vanille à ébullition tout en mélangeant avec un fouet pour éviter que le lait n’accroche dans le fond de la casserole. Retirez alors du feu et réservez juste le temps de blanchir les œufs (étape suivante).
- Dans un grand bol fouettez vivement les jaunes d’œufs et le sucre restant (45 g) pour les blanchir: les jaunes perdent leur belle couleur dorée et deviennent plus pâles.

Fouettez les jaunes et le sucre

Le mélange a blanchi

- Attention: évitez de laisser les jaunes et le sucre en contact trop longtemps: le sucre » brûle » les jaunes et cela altérera le résultat final. Donc restez concentré à votre poste jusqu'à ce que vous ayez finalisé votre crème!
- Ajoutez la maïzena tamisée aux œufs blanchis et mélangez délicatement.

Ajoutez la maïzena aux œufs

- Versez un peu de votre lait chaud dans cette préparation et fouettez pour bien lier le tout . Répétez l'opération 2 ou 3 fois de manière à ce que les œufs ne coagulent pas à cause de la chaleur.

Versez une partie du lait progressivement sur les œufs

- Reversez l’ensemble dans la casserole de lait toujours en mélangeant bien.

Reversez le tout dans la casserole de lait

- Remettre la casserole sur le feu.
- Pour cuire la crème portez ce mélange à ébullition 2 à 3 mn sans jamais arrêter de tourner avec votre fouet et en n’oubliant pas les coins de la casserole.

Remettre sur le feu et ne pas arrêter de mélanger sans oublier les bords!

- Quand la crème est assez épaisse retirez la du feu et versez les pépites de chocolat dedans. Quand le chocolat est fondu remettez sur le feu tout en continuant à mélanger.

Hors du feu versez les pépites de chocolat et mélangez

- Retirez dés que l'ébullition redémarre.

Remettre sur le feu jusqu'à reprise de l'ébullition

- Versez alors dans le grand plat en faible épaisseur. Il faut verser la crème sur une petite épaisseur pour favoriser son refroidissement qui doit être rapide.

Versez dans un plat sur une petite épaisseur

- Filmez au contact avec le film alimentaire: le film doit recouvrir toute la surface de la crème en la touchant: cela évite la formation d'une sorte pellicule à sa surface due au dessèchement.

Filmez au contact

- Mettez le plat au frigo pour refroidir complètement.

La crème est refroidie: c’est le moment de garnir les choux:

- Percez par en dessous chaque éclair de 3 petits trous et chaque choux d’un seul trou avec une douille n° 5.

Percez le dessous des choux
ou des éclairs

- Sortez la crème pâtissière du frigo et versez la dans une poche à douille équipée d’une douille n°5. La vidéo suivante vous montre comment préparez votre poche à douille.

- Garnir éclairs et choux par en dessous avec la poche en s’assurant qu’ils soient bien pleins : de la crème doit légèrement ressortir par les autres trous pour l’éclair. Raclez le trop plein avec un petit couteau.

Garnir les choux

- Rangez les éclairs ou choux régulièrement sur votre grille: de cette manière les coulures n’humidifieront pas le dessous de vos choux…
- Remettre au frais et passons au fondant.

Préparation du fondant au chocolat (nécessaire aux éclairs et religieuses) et glaçage des choux:

Commençons par le sirop. Vous aurez besoin d’un thermomètre de cuisson.

- Dans une casserole versez l’eau et le sucre pour faire le sirop.
- Portez à ébullition et ajoutez le cacao. Mélangez bien et retirez du feu.

Ajoutez le cacao au sirop

- Dans une autre casserole verser le fondant . Chauffez le à feu trés doux en y ajoutant un peu du sirop au cacao de manière à détendre le fondant qui est assez épais. Vous n'aurez pas besoin de la totalité du sirop: donc versez le sirop sur le fondant par petite quantité et surveillez que le fondant devienne un plus liquide mais pas trop: il doit être sirupeux. La température de cuisson de ce fondant ne doit pas dépasser 37° sinon il perdra son brillant.

Le fondant est prêt

Votre fondant est prêt: vous allez glacer vos choux.

- Ressortez les choux du frigo.
- Trempez le dessus des éclairs ou de choux dans le fondant à 37 ° sans dépasser la moitié de leur corps. Essayez d'éviter de tremper vos doigts dans le fondant.
- Ressortez le choux ou éclair de manière verticale pour que le fondant s'écoule dans la casserole et pas sur les côtés de l'éclair ou du choux.
- Enlevez l'excédent avec votre doigt ou un spatule en lissant vers le bas (le chou ou l'éclair toujours en position verticale). Regardez bien la technique sur la vidéo suivante:

- Si vous faites des religieuses glacez un corps puis une tête et placez la tête sur le corps immédiatement de façon à ce que le fondant serve de « colle » en

refroidissant. L’opération est délicate car il vous faut des choux bien réguliers.
- Recommencez jusqu’à épuisement des pièces.
- Redéposez au fur et à mesure chaque éclair ou religieuse sur la grille et remettez le tout au frais.

Les éclairs sont prêts. Si vous avez choisi de faire des religieuses passons à la crème au beurre.

Préparation de la crème au beurre (nécessaire que pour la décoration des religieuses)

La quantité de crème va vous sembler importante pour ne réaliser que des petites décorations sur vos religieuses: mais il faut savoir que si vous en préparez moins il n’y aura pas assez de quantité dans votre poche à douille pour pouvoir travailler correctement…Donc n’hésitez pas à être généreux dans votre décoration.

La préparation de cette crème est plus facile à l’aide d’un robot équipé d’un fouet que d’un fouet à main. Vous aurez également besoin d’un thermomètre de cuisson.

- Préparez votre beurre pommade pour qu’il ait la consistance d’une crème épaisse, lisse et homogène en le travaillant à la fourchette après l’avoir coupé en tout petits morceaux. Résistez à la tentation de le passer au micro onde: il ne faut surtout pas qu’il fonde même en partie. N’hésitez pas à le sortir du frigo une heure avant pour pouvoir mieux le travailler.
- Fouettez les jaunes d’œufs et 30 g de sucre dans le bol de votre robot pour les blanchir.
- Dans une casserole faire chauffer le lait et 30 g de sucre. Portez à ébullition. L’idéal est d’atteindre 120°.
- Dés que l’ébullition est atteinte retirez du feu et

versez le lait immédiatement et très progressivement en filet mince sur les jaunes blanchis afin de ne pas les coaguler tout en continuant à fouetter vivement. Continuez à fouetter jusqu'à complet refroidissement. Cela prend 10 à 15 mn.

- D'où l'utilité d'un robot ménager type KitchenAid ou encore mieux Kenwood Cooking Chef (muni d'une plaque à induction vous maîtrisez la cuisson à 2 ° près donc plus d'angoisse de surcuisson ni besoin d'un thermomètre). Si vous pâtisser souvent c'est un bonne idée que d'investir dans ce type de robot même si le budget est un peu élevé vous ne le regretterez pas.
- La préparation doit redescendre à 30° pour pouvoir incorporer le beurre pommade sinon le beurre fondra.
- Incorporez le beurre et continuez à battre lentement: si vous fouettez trop vivement (surtout avec un fouet électrique) la température va de nouveau s'élever et le beurre risque de fondre.
- A la fin la préparation a doublé son volume et lorsque vous soulevez votre fouet elle fait le » bec »: des pics en forme de bec d'oiseau se forme sur le fouet.Vous obtenez une crème bien foisonnée : le beurre incorpore de l'air et s'allège.

Le « bec d'oiseau »

- Ajoutez alors l'essence de café.

Ajoutez l’essence de café

- Mettez la crème dans une poche avec une douille cannelée fine (n°3 ou 4)
- Reservez de suite au frais
- Ne perdez pas de vue que c’est une crème au beurre qui craint énormément la chaleur!

Maintenant vous pouvez décorer vos religieuses.

- Sortez les religieuses du frigo
- Il vous faut poser le choux sur un support un peu haut que vous pouvez faire tourner (un bol retourné par exemple).

- A l’aide de la poche façonnez des petites touches de crème sur la collerette de chaque religieuse; regardez bien la vidéo pour voir le bon geste.
- Attention à la manière dont vous tenez votre poche : si vous la mettez entièrement dans votre main vous allez la chauffer et le beurre risque de fondre… Donc twistez bien le haut de la poche et poussez avec votre main droite sur le fond de celle-ci et non sur ses côtés. Dirigez le geste en tenant le bout, côté douille, avec la main gauche. De cette manière vos mains n’entoure pas la poche, risquant ainsi de chauffer son contenu. Regardez sur la vidéo suivante la tenue de la poche et son maniement:

Les petits trucs en plus:

- Si vous désirez aromatiser une crème pâtissière avec un alcool ou une liqueur les ajouter après la cuisson…
- L’ajout de liquide acide comme le jus de citron est déconseillé: utilisez plutôt les zestes pour aromatiser.
- La crème au beurre peut être préparée à partir de différentes préparations: crème anglaise, appareil à génoise, appareil à bombe, meringue italienne…