Délicieux café chocolat

Ce Délicieux café chocolat est un gâteau un peu technique mais tellement bon!

Délicieux café chocolat

Ingrédients pour le Délicieux café chocolat (moule à manqué de 20 cm de diamètre et 10 cm de haut)

Pour la meringue

- 80 g de blanc d'œuf
- 180 g de sucre semoule
- 2 cl de Trablit (extrait de café) Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous

TRABLIT Extrait de Café Liquide 90 ml

Pour le biscuit chocolat

- 30 g de cacao en poudre tamisé
- 120 g de sucre semoule
- 90 g de farine tamisée
- 140 de blancs d’œuf
- 100 g de jaune d’œuf
- 80 g de beurre

Pour la crème au beurre chocolat café

- 2,5 dl de lait entier
- 40 de chocolat noir
- une pincée de sel
- 50 g de sucre semoule
- 60 g de jaune d’œuf
- une demi fève tonka râpée

- une cuillerée à soupe rase d’extrait de vanille liquide (ou vous pouvez faire infuser une gousse de vanille dans votre lait)
- 200 g de beurre pommade (à température ambiante et travaillez le à la fourchette pour qu’il soit mou car si le beurre est trop froid, il va grainer)

Pour le sirop

- 20 cl de sucre de canne
- si vous désirez parfumer votre sirop ajoutez-y 10 cl de Kahlua ou de Baileys (liqueur de café)

Pour les décors en chocolat

- chocolat noir à pâtisser. Pour les secrets des décors en chocolat cliquez ici.

Matériel

- un moule à manqué à charnière d’environ 20 cm de diamètre et 10 cm de haut

De Buyer - Moule à manqué démontable en acier antiadhésif - Diamètre 20 cm, hauteur 6,5 cm - 4844.20

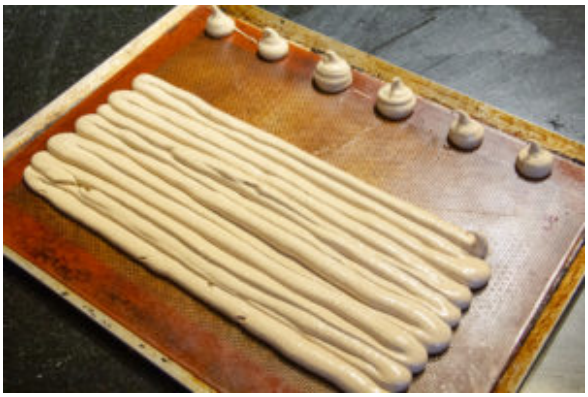
Préparation

- Pour la meringue : sa cuisson prend 3 heures donc on commence par la meringue. Vous pouvez la réaliser la veille. Battez les blancs en neige en ajoutant le sucre en trois fois: la première quand les blanc commencent à mousser légèrement, la seconde en cours de battage et la troisième juste à la fin en augmentant la vitesse très peu de temps. Puis intégrez l’extrait de café toujours au fouet rapidement. La meringue se conserve très bien et longtemps dans une boite hermétique à température ambiante: j’ai ai toujours de prête à l’avance à la fois nature (dans ce cas même recette mais sans extrait de café) et au café. Pour la décoration du gâteau j’ai

mélangé les deux variétés pour avoir un plus joli visuel.

Intégrez l’extrait de café aux bancs d’œuf

- Remplissez une poche à douille et formez des lignes serrées sur une surface anti adhésive. Enfournez à 90° pendant 3 heures. Vous briserez les lignes en fins morceaux que vous disposerez sur le gâteau. Vous pouvez aussi réaliser des minis meringues… qui se conserveront tout au aussi bien. C’est toujours pratique d’en avoir à l’avance…



Pochez la meringue

- La meringue cuite et refroidie réalisez de fines brisures avec une partie de votre meringue. Réservez dans une boite hermétique.

Réalisez de fines brisures avec la meringue

- **Pour le biscuit chocolat**: faites fondre le beurre et réservez à température ambiante.

Faites fondre le beurre

- Battez les jaunes avec le suce semoule jusqu’à ce que le mélange blanchisse.

Bûche Moka

- Puis versez le beurre fondu et mélangez bien tout en légèreté. Ajoutez alors la farine et le cacao tamisés.

Ajoutez alors la farine et le cacao tamisés

- Montez les blancs avec le sucre semoule: ils doivent avoir la texture d'une mousse à raser un peu ferme. S'il sont trop cassants vous aurez du mal à les incorporer et le biscuit y perdra en légèreté…

Montez les blancs avec le sucre semoule

- Ajoutez les blancs délicatement au mélange précédent. Commencez par intégrer 1/4 des blancs en neige pour détendre l'appareil au chocolat. Puis intégrez délicatement le restant des blancs.

Ajoutez les blancs délicatement

- Préparez votre moule: déposez une feuille de papier cuisson sur le fond et clipez le moule. Beurrez et farinez-le.

Beurrez et farinez le moule

- Versez la pâte dans le moule et enfournez à 180° pendant 30 à 35 minutes. Le gâteau est cuit quand vous pouvez y planter une lame de couteau et que celle-ci en ressort propre.

Versez la pâte dans le moule

- Démoulez et laissez refroidir complètement à température ambiante: le gâteau doit être complètement refroidi quand vous le découperez et que vous étalerez la crème au beurre dessus.

Démoulez et laissez refroidir

- **Pour la crème au beurre**: au fond d’un grand récipient déposez le chocolat noir, râpez la fève tonka et ajoutez l’extrait de vanille

Déposez le chocolat noir, râpez la fève tonka et ajoutez l’extrait de vanille

- Faites chauffez le lait mais il ne doit pas bouillir.

Faites chauffer le lait

- Battez les jaunes et le sucre jusqu’à blanchiment.

Le mélange jaune et sucre doit blanchir

- Quand le lait est bien chaud versez-le sur les jaunes et mélangez bien. Remettez sur le feu et laissez cuire à feu doux tout en remuant constamment. La crème doit napper la spatule. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez fait.

La crème anglaise est prête

- Versez alors la crème sur le chocolat; attendez quelques minutes et mélangez bien. Laissez refroidir en pensant à mélanger de temps à autre.

Versez la crème sur le chocolat

- Versez le beurre pommade dans votre cuve et et fouettez

pas trop vite. Versez doucement votre crème anglaise au chocolat par dessus. Il faut fouettez assez longtemps pour que la crème prenne. Si jamais elle devenait granuleuse il faut chauffer **légèrement** la cuve de votre batteur au chalumeau (il faut bien sûr qu'elle soit en acier…et non en plastic) ou alors il faut ajouter un petit peu d'eau tiède et continuer à fouetter plus vivement. Réservez au frais le temps que votre gâteau ait complètement refroidi.

Réalisez la crème au beurre

- Réalisez le sirop en faisant chauffer le sirop de sucre de cannes et l'alcool que vous avez choisi. Ôtez du feu à ébullition. Réservez.

Préparez un sirop

Dressage

- Le gâteau refroidi tranchez-le en trois dans l’épaisseur à l’aide d’un grand couteau (type couteau à pain)

Tranchez le gâteau en trois dans l’épaisseur

- Punchez les trois parties du gâteau avec le sirop. Puis étalez de la crème au beurre sur le premier disque. Recouvrez du second disque et faites de même. Terminez en déposant par dessus le troisième disque.

Puis étalez la crème au beurre

- Recouvrez l’ensemble du gâteau avec le restant de crème. Lissez bien.

Recouvrez l’ensemble du gâteau avec le restant de crème

- Masquez le gâteau avec les brisures de meringues et disposez vos décorations en chocolat: j’ai réalise des petites branches en chocolat (pour apprendre à en faire cliquez ici) et utilisé des mini billes de meringues chocolatées que vous trouverez dans le commerce. Remettez au frais et il ne reste plus qu’à vous régaler.

Masquez le gâteau avec les brisures de meringues et disposez vos décorations en chocolat

- Remettez au frais et il ne reste plus qu’à vous régaler.

Délicieux café chocolat

Bûche Moka

Un bon réveillon se termine toujours avec une belle et bonne bûche!

Cette année je vous propose une bûche roulée, facile à faire, sans trop de technique pâtissière. Je vous en donne la recette à l’avance pour que vous ayez le temps de la tester. Et pour d’autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon cliquez ici…La semaine prochaine je vous proposerai une belle recette pour vos apéritifs festifs: des Cromesquis de crevette, mayonnaise à l’estragon.

Bûche Moka

Ingrédients

Pour la meringue au café

- 80 g de blanc d’œuf
- 180 g de sucre semoule
- 2 cl de Trablit (extrait de café) Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous

TRABLIT Extrait de Café Liquide 90 ml

Pour le biscuit Joconde

- 3 œufs
- 95 g de sucre glace tamisé
- 25 g de farine tamisée
- 95 g de poudre d’amande ou de noisette
- 20 g de beurre fondu
- 80 g de blancs d’œuf
- 12 g de sucre semoule

Pour la crème pâtissière

- 35 g de jaune d’œuf
- 35 g de sucre
- une gousse de vanille
- 10 g de poudre à crème ou de maïzena
- 15 cl de lait entier

- 5 g de beurre

Pour la crème au beurre

- 100 g de crème pâtissière (voir ci-dessus)
- un œuf
- 3 cl de Trablit ou extrait de café
- 120 g de beurre ramolli mais pas liquide
- 60 g de sucre semoule

Matériel

1. Un moule à génoise plat anti adhésif type Fléxipan ou une plaque de cuisson recouverte d’une surface anti adhésive (33 cm sur 24 cm et 2 cm de hauteur). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Lily Cook KP5123 Plaque à Génoise Silicone 27X37cm coloris

aléatoire

- Une grande spatule: indispensable pour lisser la crème et déplacer votre bûche sur votre plat de présentation. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

WisFox Set de spatules professionnelles pour cuire un glaçage en angle (lot de 4) Noir

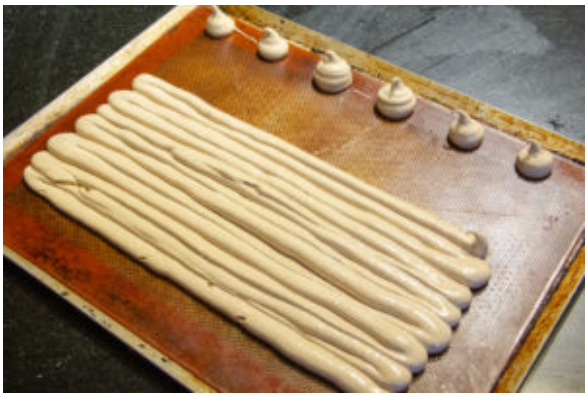
Préparation

- **Pour la meringue au café**: sa cuisson prend 3 heures donc on commence par la meringue. Vous pouvez la réaliser la veille; Elle se conserve très bien et longtemps dans une boite hermétique à température ambiante. Battez les blancs en neige en ajoutant le sucre en trois fois: la

première quand les blanc commencent à mousser légèrement, la seconde en cours de battage et la troisième juste à la fin en augmentant la vitesse très peu de temps. Puis intégrez l’extrait de café toujours au fouet rapidement.

Intégrez l’extrait de café aux bancs d’œuf

- Remplissez une poche à douille et formez des lignes serrées ainsi que des belles mini meringues sur une surface anti adhésive. Enfournez à 90° pendant 3 heures.Les mini meringues serviront pour la décoration et vous briserez les lignes en fins morceaux que vous disposerez sur la crème extérieure de la bûche.



Pochez la meringue

- La meringue cuite et refroidie, réservez les minis meringues et réalisez de fines brisures avec le reste.

Réservez dans une boite hermétique.

Réalisez de fines brisures avec la meringue

- Pour rendre vos minis meringues encore plus mignonnes, vous pouvez les saupoudrer de cacao avant de les placer sur la bûche…

Saupoudrez un peu de cacao sur vos minis meringues

- **Pour le biscuit Joconde**: faites fondre le beurre et réservez à température ambiante.

Faites fondre le beurre

- Battez les 3 œufs avec le sucre glace, la poudre d’amande et la farine tamisée.

Bûche Moka

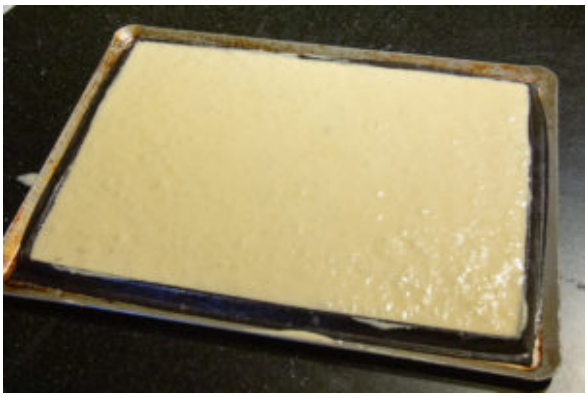
- Puis versez le beurre fondu et mélangez bien tout en légèreté.

Ajoutez délicatement la farine tamisée et la poudre d’amande

- Montez les blancs avec le sucre semoule: ils doivent avoir la texture d’une mousse à raser un peu ferme. S’il sont trop cassants vous aurez du mal à les incorporer et le biscuit y perdra en légèreté… Ajoutez-les délicatement au mélange précédent.

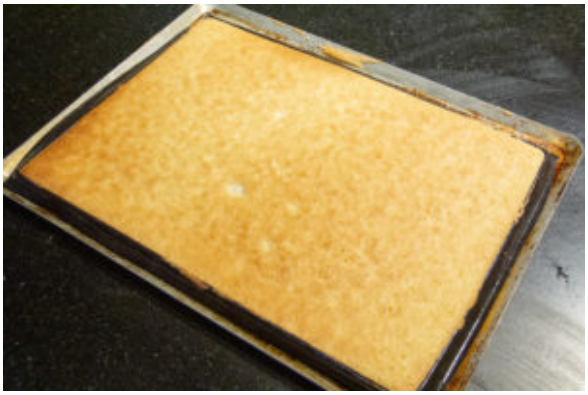
Ajoutez les blancs délicatement

- Versez le mélange sur une plaque recouverte d’un papier cuisson ou dans votre moule. J’utilise un moule Flexipan plat à génoise.



Versez le mélange sur votre plaque

- Enfournez à 180° pendant 6 à 8 minutes.



Enfournez le biscuit à 180° pendant 6 à 8 minutes

- Laissez refroidir quelques minutes en laissant le biscuit dans le moule. Disposez une large bande de papier film sur le biscuit et retournez le tout sur une plaque. Vous pouvez alors démouler délicatement le biscuit sur le papier film qui se retrouve dessous. Refermez le papier film sur le biscuit: cela lui permettra de rester bien moelleux. Réservez.

Démoulez délicatement le biscuit sur le papier film

- **Pour la crème pâtissière**: prélevez les graines de la gousse de vanille.

Prélevez les graines de vanille

- Portez le lait avec la gousse et les graines de vanille à ébullition.

Portez le lait avec la gousse et les graines de vanille à ébullition

- Mélangez les jaunes d’œuf avec le sucre et la poudre à crème (ou maïzena).

Mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre et la poudre à crème

- Versez le lait chaud par dessus puis remettez sur le feu. Continuez à cuire en mélangeant constamment: la crème va épaissir. Puis hors feu ajoutez le beurre.

Puis hors feu ajoutez le beurre

- Débarrassez dans un plat pour que la crème pâtissière refroidisse. Filmez le dessus avec du papier film pour éviter qu'une croûte se forme. Réservez au frais.

Débarrassez dans un plat pour que la crème pâtissière refroidisse

Pour la crème au beurre: versez 2 cl d'eau et le sucre dans

une casserole. Amenez le tout à 120°.

Cuire le sirop à 120°

- Fouettez l’œuf entier et versez le sirop à 120° degrés dessus. Continuez à fouetter jusqu’à refroidissement.

Fouettez l’œuf entier et versez le sirop à 120° degrés dessus

- Le mélange doit avoir blanchi et augmenté de volume. Ajoutez alors le beurre ramolli et en petits morceaux: progressivement une émulsion se fait et le beurre s’incorpore au mélange.

Le mélange doit avoir blanchi et augmenté de volume

- Puis incorporez l’extrait de café et poursuivez l’émulsion.

Puis incorporez l’extrait de café

- Terminez en incorporant la crème pâtissière bien refroidie.

Terminez en incorporant la crème pâtissière bien refroidie.

Montage de la bûche: Étalez une couche de crème au beurre sur votre biscuit. N’en mettez pas de trop: il vous en faut aussi pour masquer l’extérieur du biscuit quand vous l’aurez roulé.

Étalez une couche de crème au beurre sur votre biscuit

- Puis roulez le biscuit sur lui-même. Il forme maintenant une jolie bûche. Enserrez-la bien serrée dans un papier film. Placez au congélateur pendant 15 minutes pour que la crème fige.

Puis roulez le biscuit sur lui-même

- Masquez l’extérieur de la bûche avec le reste de crème

au beurre.

Masquez l’extérieur de la bûche avec le reste de crème

- Lissez bien la crème.

Lissez bien la crème sur la bûche

- Appliquez et masquez l’entièreté de la bûche avec les brisures de meringue. Puis remettez au frigo pendant au moins une heure pour figer l’ensemble.

Masquez l’entièreté de la bûche avec les brisures de meringue

- Il ne reste plus qu’à disposer les minis meringues…

Appliquez les minis meringues

Et à découper de belles parts pour se régaler… Vous pouvez agrémenter la bûche avec un crème anglaise au chocolat pour encore plus de gourmandise!

Bûche Moka

Crème au beurre

La préparation de cette crème foisonnée est plus facile à l’aide d’un robot équipé d’un fouet (type Kitchenaid) que d’un fouet à main. Le beurre va fixer les bulles d’air sous l’action du fouet (appelé aussi foisonnement) et donner un côté fondant et moelleux à cette crème.

Vous aurez besoin d’un thermomètre de cuisson pour plus de facilité.

Ingrédient:

- 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

Préparation:

- 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 <u>très progressivement</u> en filet mince sur les jaunes blanchis afin de ne pas les coaguler tout en continuant à fouetter. 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 »

- Vous pouvez alors aromatiser la crème : avec du praliné, de l'extrait de café, de l'extrait de vanille, etc.
- Mettez la crème dans une poche avec une douille de votre choix.

- 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:

- Si vous ne l’utilisez pas de suite réservez au frais.
- Ne perdez pas de vue que c’est une crème au beurre qui craint énormément la chaleur! S’il fait chaud dans votre cuisine remettez la de temps à autre au frais pour éviter que le beurre ne fonde: les pâtissiers travaillent dans des laboratoires où la température est bien plus fraîche que dans votre cuisine!

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…