Couchage des éclairs et des choux: conseils et vidéos

Deux petites astuces de base: tout défaut sur votre choux lors du couchage (bulle, écart dans le couchage, rétrécissement etc) sera multiplié par 4 lors de la cuisson. Donc plus votre couchage sera régulier plus vos éclairs ou choux seront beaux. Au début n'hésitez pas à récupérer la pâte que vous aurez mal couchée et à la remettre dans la poche à douille et recommencer le couchage jusqu'à ce qu'il soit satisfaisant: vous connaissez tous le proverbe » c'est en forgeant que l'on devient forgeron »!

- La position de la douille sera différente si vous couchez des éclairs ou des choux.

1. Pour les choux tenez la poche perpendiculairement à la plaque à un bon centimètre au dessus (vous ne devez pas toucher la plaque avec la douille). Exercez une pression lente et régulière . Arrêtez la pression lorsque le chou a atteint la grosseur que vous désirez. Coupez alors la pâte d'un mouvement sec, semi circulaire et horizontal à la surface du chou (parallèle à la plaque de cuisson). Ne tirez pas la poche vers le haut : vous obtiendrez une pointe qu'il faudra faire disparaître lorsque vous dorerez les choux. Couchez les choux en quinconce pour qu'ils ne collent pas entre eux: n'oubliez pas qu'ils vont gonfler à la cuisson.
2. Pour les éclairs tenez la poche à 45° par rapport à la plaque de cuisson , la douille étant en contact avec la plaque. Exercez une pression lente et régulière (encore plus que pour les choux!) en amenant la poche vers vous. Couchez les éclairs en biais et espacez les bien. Arrêtez la pression dés que vous avez atteint la longueur désirée et coupez la pâte d'un mouvement sec , en remontant sur l'éclair.

Bon écartement des éclairs:

Bon écartement des éclairs

Bon écartement des choux:

Bon écartements des choux

- A l’aide d’un petit pinceau passez de la dorure (un restant d’oeuf battu) sur chaque chou et éclair en tapotant tout doucement et surtout en évitant de la laisser couler sur la plaque: cela peut empêcher la pâte de monter. Le tapotage délicat est important surtout sur les choux pour obtenir une surface la plus lisse possible et ainsi éviter les boursouflures à la cuisson.
- Prenez une fourchette et rayez délicatement la surface des éclairs sur toute leur longueur. Faites de même pour les choux mais il faut les quadriller. Ces rayures permettent une meilleure adhérence du fondant par la

suite.

Le fondant: sa mise au point

Le fondant ou glaçage est une masse de sucre à l’état semi cristallisé. Il est utilisée en pâtisserie et confiserie pour enrober des bonbons, glacer des gâteaux comme les éclairs ou les religieuses.

Vous pouvez le préparer vous même mais je vous conseille de vous simplifier la vie en achetant du fondant déjà prêt soit directement chez votre pâtissier, dans une boutique spécialisée si vous avez la chance d’en avoir une prés de chez vous ou sur Internet. Le fondant est un produit qui se conserve bien au frais et vous pouvez l’aromatiser ou le colorer comme vous le désirez.

Vous aurez besoin d’un thermomètre de cuisson pour finir de le préparer car sa température ne doit pas dépasser 37°.

Vous trouverez des adresses pour le commander sur Internet en cliquant ici.

Ingrédient pour la préparation finale du fondant:

- 250 gr de fondant blanc
- sirop de base : 40 g d’eau, 50 g de sucre semoule, et si vous désirez l’aromatiser au chocolat prévoyez 1 grosse cuillerée à café de cacao en poudre

Matériel:

Vous aurez besoin d’un thermomètre de cuisson.

Mise au point du fondant:

- Dans une casserole versez l’eau et le sucre pour faire le sirop.
- Portez à ébullition (et ajoutez le cacao si vous désirez l’aromatiser au chocolat). Mélangez bien et retirez du feu.

Ajoutez le cacao au sirop

- Dans une autre casserole verser le fondant . Chauffez le à feu très 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 de son brillant.

Le fondant est prêt

Le fondant est prêt: il doit être souple, lisse, brillant et

un peu épais.Vous pouvez l’utiliser maintenant pour vos glaçages.

S’il vous en reste mettez le dans un récipient hermétique, de préférence avec un papier sulfurisé au contact pour éviter la formation d’une croûte en surface.

Conservez le au frais; pour le réutiliser il suffit de le remettre au point comme vous venez de le faire à l’aide d’un peu de sirop car il va redevenir un peu épais.

Le fondant

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!

Crème pâtissière (au chocolat)

C’est une crème préparée à chaud à base de jaunes d’œufs, de sucre , de lait et épaissie avec de la farine. Elle est utilisée en garniture dans beaucoup de préparations pâtissières: tartes, choux…

Ingrédients:

- 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)
- 60 g maïzena ou fécule de maïs tamisée
- une gousses de vanille
- 270 g de chocolat de couverture à 55 % en pastilles ou coupé en petits morceaux (si vous désirez la parfumer avec du chocolat)

Matériel:

- un fouet ou un mixeur muni d’un fouet
- un grand plat à gratin
- film alimentaire

Préparation de la crème pâtissière au chocolat

- 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.

versez le sucre sur les

jaunes

Le mélange blanchit

- 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 oeufs

- 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 oeufs

- 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 (si vous ne désirez pas la parfumer avec du chocolat n’en rajoutez pas et passez à l’étape suivante: Versez alors dans le grand plat en faible épaisseur) . 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 faciliter son refroidissement qui doit être rapide.

Versez dans un plat sur une petite épaisseur

- Filmez la crème 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 avant utilisation.