

ECLAIRS CHOC'OR

Pour environ 20 éclairs



1. **PÂTE À CHOUX AU CACAO**

250 g d'eau
125 g de beurre
5 g de sel
10 g de sucre
175 g de farine
40 g de cacao en poudre
350 g d'œufs

Porter à ébullition l'eau, le beurre, le sel et le sucre puis incorporer la farine et le cacao préalablement tamisés. Dessécher la pâte pendant environ 2 min à feu moyen en remuant constamment. Ajouter progressivement les œufs en mélangeant au batteur à vitesse lente.

A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée de 18 mm, dresser les éclairs sur des plaques de cuisson préalablement graissées avec l'agent de démoulage Ouragan.

Cuire environ 25 min à 180°C en four ventilé, tirage ouvert ou environ 30 min à 200°C en four à sole, tirage ouvert.

2. **CRÈME PÂTISSIÈRE CACAOTÉE**

90 g de Crème Pâtissière à chaud ancel

1 litre de lait entier
200 g de sucre
150 g de pâte de cacao Caokrem Braun

Délayer la préparation avec 1/4 L de lait froid. Travailler au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Faire bouillir le reste du lait avec le sucre. Retirer du feu et tout en remuant, y verser le mélange. Porter à ébullition sans cesser de remuer puis retirer du feu. Filmer la crème et la refroidir rapidement. Lisser au batteur puis ajouter la pâte de cacao.

3. **FONDANT NOIR**

500 g de fondant blanc
75 g de cacao en poudre

Chauffer le fondant à environ 35 °C puis ajouter le cacao. Si besoin, fluidifier le fondant avec de l'eau ou du sirop à 30°B.

4. **MONTAGE ET FINITION**

Couper les éclairs en deux dans le sens de la longueur puis les garnir avec la crème pâtissière. Glacer le dessus avec le fondant noir puis décorer au cornet ou au pinceau avec le Décor Pailleté Or ancel.