



RECETTE DE FRÉDÉRIC HAWECKER

# Éclair au Chocolat

Recette en 2 étapes



## 1 Pâte choux

Lait	250g	17,0 %	Faire bouillir l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
Eau	250g	17,0 %	Incorporer la farine et dessécher.
Sel	10g	0,6 %	Faire refroidir au batteur et incorporer les œufs petit à petit.
Sucre	10g	0,6 %	
Beurre	200g	13,6 %	Dresser et cuire à 180°C environ 20mn.
Farine T55	300g	20,4 %	
Œuf	450g	30,6 %	
Total	1470g	100%	

## 2 Crémeux

Crème	500g	27,9 %	Mélanger les jaunes d'œuf et le sucre et pasteuriser avec les liquides bouillants.
Lait	500g	27,9 %	Chinoiser sur le chocolat de couverture LARGO® 70%.
Jaune d'œuf	200g	11,1 %	
Sucre	100g	5,5 %	Mixer pour obtenir une belle émulsion.
Chocolat noir LARGO 70%	490g	27,3 %	Laisser reposer 12 heures minimum au froid positif.
Total	1790g	100%	Garnir les éclairs avec le crémeux.