

LE GLAÇAGE MIROIR CHOCOLAT POUR ÉCLAIRS DE CHRISTOPHE ADAM

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/glacage-chocolat-eclairs/>

Un glaçage miroir chocolat parfait pour éclairs

Chef : Christophe Adam

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Glaçage, Glaçage Chocolat, Glaçage Miroir,

Ingrédients

Pour 440 g de Glaçage

75 grammes d'Eau

75 grammes d'Eau 7,5 Centilitres/75 Millilitres

205 grammes de Sucre

75 grammes de Cacao en Poudre

140 grammes de Crème Liquide Entière

140 grammes de Crème Liquide Entière 12,73 Centilitres/127,27 Millilitres

8 grammes de Gélatine

8 grammes de Gélatine ou 3,2 Feuilles de Gélatine

Pour 600 g de Glaçage

102,2 grammes d'Eau

102,2 grammes d'Eau 10,22 Centilitres/102,2 Millilitres

279,5 grammes de Sucre

102,2 grammes de Cacao en Poudre

190,9 grammes de Crème Liquide Entière

190,9 grammes de Crème Liquide Entière 17,35 Centilitres/173,55 Millilitres

10,9 grammes de Gélatine

10,9 grammes de Gélatine ou 4,3 Feuilles de Gélatine

Pour 300 g de Glaçage

51,1 grammes d'Eau

51,1 grammes d'Eau 5,11 Centilitres/51,1 Millilitres

139,7 grammes de Sucre

51,1 grammes de Cacao en Poudre

LE GLAÇAGE MIROIR CHOCOLAT POUR ÉCLAIRS DE CHRISTOPHE ADAM

95,4 grammes de Crème Liquide Entière

95,4 grammes de Crème Liquide Entière 8,67 Centilitres/86,73 Millilitres

5,4 grammes de Gélatine

5,4 grammes de Gélatine ou 2,1 Feuilles de Gélatine

Instructions

1. Hydrater et ramollir la Gélatine (8 g ou 3,2 Feuilles de Gélatine) dans de l'eau très froide
2. En été, j'ajoute des glaçons à l'eau pour qu'elle reste très froide
3. Dans une casserole, verser et porter à ébullition l'Eau (75 g ou 7,5 Centilitres/75 Millilitres), le Sucre (205 g) et le Cacao en Poudre (75 g)
4. Puis à la première ébullition, verser la Crème Liquide Entière (140 g ou 12,73 Centilitres/127,27 Millilitres) puis porter à ébullition
5. Dès que le liquide commence à bouillir, retirer du feu et ajouter la Gélatine (8 g ou 3,2 Feuilles de Gélatine) ramollie au préalable
6. Transférer dans un autre récipient afin de stopper la cuisson
7. On ne peut pas utiliser ce glaçage tout de suite, car il faut qu'il mure
8. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable, puis laisser murer au frais 6 heures

Utilisation

9. Au moment d'utiliser pour glacer des éclairs ou choux, réchauffer le glaçage entre 30 C et 35 C
10. Je trouve le procédé plus réussi quand les éclairs ou les choux sont encore froids, juste sortis du frais, puis glacés aussitôt : le glaçage fige tout de suite, fige mieux, et le glaçage brille davantage
11. Tremper vos éclairs ou vos choux
12. Faire couler l'excédent puis stocker au frais, voilà !!