

# LES DÉLICIEUX ÉCLAIRS CHOCOLAT AU CRÉMEUX DE CHRISTOPHE ADAM

## La Recette

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

L'éclair de génie de Christophe Adam, le génie des éclairs

Chef : Christophe Adam

Temps de préparation : 1 H 30 Min

Temps de cuisson : 30 Minutes

Temps de repos : 4 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Éclair,

## Ingrédients

de la Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

du Glaçage Miroir Chocolat Pour les recettes, voir ICI

du Crémeux Chocolat Pour la recette, voir ICI

## Instructions

13, Rue de l'Ancienne Comédie

75006 Paris

### Le glaçage

1. Préparer le Glaçage Miroir Chocolat
2. Les recettes sont ICI
3. Ce glaçage doit mûrir 6 heures au frais avant utilisation

### Le Crémeux Chocolat

4. Préparer également le Crémeux Chocolat. Cette recette de Christophe Adam (ICI), est excellente et convient parfaitement. Meilleure tenue et texture que les crèmes pâtisseries ou d'autres crèmes farineuses
5. La recette est ICI

### La Pâte à Choux

6. Préparer la Pâte à Choux et cuire

## LES DÉLICIEUX ÉCLAIRS CHOCOLAT AU CRÉMEUX DE CHRISTOPHE ADAM

7. Les recettes sont ICI

8. Après cuisson : Retirer le moule ou le papier sulfurisé de la plaque chaude afin d'arrêter la cuisson, puis faire refroidir/sécher les éclairs (idéalement sur une grille)

9. Après cuisson: Attendre 1 heure pour le refroidissement total puis procéder à la suite de la recette

10. Ne pas placer au frais, car cela humidifierait les éclairs, au risque de les ramollir. Laisser sécher et refroidir à température ambiante

### Garnissage

11. Percer des trous sous les éclairs : Se munir d'une douille très fine

12. Percer 3 trous assez fins à la base de chaque éclair

13. Utiliser une poche à douille, avec une douille lisse assez fine

14. Remplir la poche à douille de Crèmeux Chocolat

15. Garnir généreusement les choux dans chacun des 3 trous

16. La crème doit ressortir par les autres trous, c'est alors signe que l'éclair est bien garni

17. Retirer le surplus

18. Placer les éclairs au frais afin que leur garniture (le Crèmeux Chocolat) "fige".

19. J'avais peur que le crèmeux sorte des trous quand on les mange, mais pas de souci, cela n'est pas arrivé : le Crèmeux Chocolat reste assez compact tout en restant crèmeux, et ne sort pas des trous à la dégustation, c'est la magie des crèmeux !

20. Réserver au frais pendant minimum 1 heure

### Le Glaçage

21. Après minimum 1 heure, sortir les éclairs et le Glaçage Miroir Chocolat du frais. Ce Glaçage Chocolat Miroir à éclairs est idéal pour cette recette

22. Réchauffer le Glaçage Miroir Chocolat à une température entre 30 C et 35 C

23. Retourner les éclairs et glacer

24. Secouer délicatement, afin d'éliminer l'excédent et ainsi éviter les dégoulinades une fois les éclairs retournés

25. Bien attendre que plus rien ne coule !

26. Retourner et réserver

27. Placer au frais pendant minimum 1 heure afin que le Glaçage Miroir Chocolat prenne ou "bloque"

### Le 2ème Glaçage

28. Je vous recommande de glacer une deuxième fois : Cela fera un glaçage encore plus beau !

29. Replacer au frais pendant minimum 1 heure avant dégustation, se conserve un jour au frais