Guillaume Sanchez

Petits gâteaux

éclair forêt noire

1h20	30 min	20 min	30 min	401
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Crémeux au chocolat

1. Mettre à chauffer la crème et le sirop de cerise au kirsch dans une casserole. Préparer un bain-marie pour faire fondre le chocolat pour le décor.
2. Récupérer le jus du bocal des cerises.
3. Ajouter les jaunes d'oeufs aux liquides. Cuire à la nappe, c'est-à-dire à 85°C, comme une crème anglaise.
4. Verser 3/4 du chocolat pour le décor dans un bol au-dessus du bain-marie.
5. Une fois la crème prise, la verser sur le chocolat prévu pour le crémeux. Mélanger, mettre le crémeux au congélateur pendant une quinzaine de minutes.

Étape 2

Préparation des éclairs

1. Couper l'éclair sur le sommet. Pour éviter d'abîmer l'éclair, utiliser un couteau scie et aller doucement.
2. Enlever ensuite le surplus de mies à l'intérieur.
3. Surveiller le chocolat pour ne pas le brûler.
4. Le chocolat doit atteindre une température de 55°C. Pour avoir un chocolat brillant et cassant, il faut le

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le décor

100 g **Chocolat noir**

Ingrédients pour le crémeux

80 g **Chocolat noir**
200 g **Cerise(s) à l'eau de vie**
2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour la pâte à choux

125 ml **Eau**
40 g **Beurre**
65 g **Farine**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**

Ingrédients pour la chantilly

mettre au point.

5. Utiliser la technique de l'immersion. Ajouter le reste de chocolat non fondu, soit 30% du poids du chocolat fondu. En mélangeant, la température du chocolat va descendre instantanément entre 28 et 30°C.
6. Le chocolat est revenu à 29°C. Le faire réchauffer légèrement afin d'amorcer la cristallisation. Pour cela, le remonter à 32°C.

Étape 3

Préparation chocolat décor

1. Poser une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de four posée sur le plan de travail. Étaler le chocolat dessus.
2. Si vous avez du papier guitare chez vous, c'est encore mieux car que le papier sulfurisé risque de faire gondoler le chocolat.
3. Placer un deuxième feuille sulfurisé dessus. Maroufler.
4. Mettre le décor à figer dans le congélateur pendant quelques minutes.
5. Mettre une partie du mascarpone et la crème bien froide dans le bol d'un batteur. Fouetter un peu.
6. Ajouter du sucre glace. Fouetter le tout en chantilly.
7. Une fois la crème montée, en remplir une poche munie d'une douille chemin de fer.

Étape 4

Le dressage

1. Récupérer le crémeux au chocolat. Le mettre dans une poche sans mettre de douille.
2. Couper le bout assez fin, garnir l'éclair aux deux tiers.
3. Ajouter des morceaux de griottes au sirop sur le crémeux.
4. Surmonter d'une crème chantilly mascarpone en faisant des vagues pour donner une peu de hauteur et d'élégance à cet éclair.
5. Décorer avec le décor chocolat coupé en morceaux.
6. Parsemer la surface de sucre glace. Ajouter quelques éclats de griottes.

20 cl **Crème liquide (fleurette)**
100 g **Mascarpone**
10 g **Sucre glace**

Ingrédients pour le dressage

1 **Sucre glace**