

*Crèmes*

# Glaçage au cacao pour éclair



<b>15 min</b>	<b>5 min</b>	<b>10 min</b>	<b>0</b>	<b>248</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le  
fondant**

 200 g **Fondant**  
 25 g **Cacao en poudre**  
 5 cl **Sirop de sucre**
**Étape 1**

## Les étapes

- 1 Mettre le fondant dans une casserole.
- 2 S'humidifier les doigts pour éviter que le fondant ne colle aux doigts.
- 3 Faire fondre le fondant sur feu très doux tout en remuant.
- 4 Il est aussi possible de le faire fondre au bain marie.
- 5 Quand la pâte commence à être lisse, baisser le feu au minimum et continuer à mélanger.
- 6 Enlever la casserole du feu quand la pâte forme un ruban.
- 7 Tamiser le cacao sur le fondant en plusieurs fois. Remuer à chaque fois de façon à obtenir une pâte bien homogène.
- 8 Ajouter un peu de sirop de sucre pour lui redonner du brillant : il ne faut pas trop le détendre, il risquerait de ne pas bien tenir sur l'éclair.