



L'éclair

L'éclair

L'éclair, c'est la pâtisserie super tendance et pleine de surprises, la grande favorite des adultes et des enfants. Cette merveilleuse invention française, qui s'est d'abord appelée « Pain à la Duchesse », a subi bien des métamorphoses au fil des générations. Dans cette brochure, que nous avons le plaisir de vous présenter, vous retrouverez les éclairs classiques, fourrés de crème pâtissière à la vanille véritable, de moka ou de chocolat.

Mais aujourd'hui, l'éclair se pare des goûts et des couleurs les plus variés et se présente, sous la main de grands maîtres pâtisseries français tels que Pierre Hermé, Fauchon et Christophe Adam, comme une véritable création artistique.

La fabrication de l'éclair est rapide, efficace et simple, et il forme une base neutre qui ne demande pas mieux que de mettre en valeur la diversité des goûts proposés par les lignes de produit de Royal Steensma, comme les arômes & colorants Arlico et fourrages Frucaps. Faites également connaissance avec les crèmes en poudre Damco et vous saurez que quelle que soit l'occasion, vous pourrez surprendre vos clients avec un éclair approprié.

Authentique ou innovant, fruité ou haut en couleur, voire épicé et salé, l'éclair se plie à tous les goûts ! Cette brochure, nous l'espérons, vous inspirera.

Romke van der Meulen, Chef pâtissier Royal Steensma

Préparation des éclairs:

Mélanger tous les ingrédients puis mixer pendant 15 minutes à vitesse maximale. À l'aide d'une poche à douille (douille no. 10/12), dresser la pâte à éclairs en 75 jolies barres lisses d'environ 13 cm de long et enfourner. Avant la cuisson, on peut dorer légèrement les éclairs à l'œuf entier. Pour une belle cuisson régulière des éclairs, on les poudre avant de les enfourner avec un mélange moitié poudre de glucose et moitié poudre de beurre de cacao, mêlés dans un tamis.

| | |
|------------------------------|--|
| Température au four à sole: | 200°C (ouvrir l'oura au bout de 10 min.) |
| Durée de cuisson: | Environ 30 minutes |
| Température au four rotatif: | 180°C (ouvrir l'oura au bout de 10 min., ventilation 70 %) |
| Durée de cuisson: | Environ 30 minutes |

- Les éclairs crus peuvent être conservés surgelés. En les enfournant sans les décongeler, on obtient une cuisson particulièrement stable. Cette méthode permet également de coucher de grandes charges de pâte en une fois, pour faire cuire ensuite à volonté les éclairs selon le besoin du moment.
- D'autre part, les éclairs se prêtent très bien à la cuisson en grandes quantités, que l'on surgèle pour décongeler le nombre nécessaire que l'on garnira chaque jour.
- Enfin, il est possible de surgeler des éclairs déjà fourrés, donc prêts à consommer, à condition toutefois d'utiliser une crème pâtissière qui résiste à la congélation. Si vous appliquez un fondant, ajoutez-y une petite quantité de gélatine, qui le stabilisera pour qu'il ne coule pas durant la décongélation.

Pour un éclair, on comptera environ 60/70 g de garniture.

Prix indicatif des matières premières de l'éclair non fourré : environ 0,03 pièce.

Résultat : environ 75 éclairs basiques.

Recettes de crème à éclairs à base de crèmes pâtisseries Damco

Nous donnons ci-dessous différentes recettes de base pour la crème à éclairs, préparées avec quatre crèmes pâtisseries de Royal Steensma. Les quantités sont prévues pour garnir 75 éclairs ou bien 75 tartelettes à raison de 60 g de crème à éclairs l'unité. Nos recettes contiennent des suggestions d'utilisation, mais vous utiliserez bien sûr à volonté chacune des crèmes ci-dessous.

| crèmes pâtisseries Damco | Crémeux | Bakestable | Freezable |
|--|---------|------------|-----------|
| Damco crème pâtissière type top R | +++ | +++ | +++ |
| Damco crème pâtissière type compleet R | ++ | ++ | ++ |
| Damco instant original cream | ++ | ++ | ++ |
| Damco crème pâtissière type R | +++ | - | - |

DAMCO CRÈME PÂTISSÈRE TYPE R

Recette:

| | |
|---------|--------------------------------------|
| 250 g | Damco crème pâtissière type R |
| 2.500 g | Eau |
| 500 g | Sucre mélisse |
| 250 g | Lait en poudre 24% |
| 5 st | Jaunes d'œuf (facultatifs) |
| 1/2 st | Gousse de vanille |
| 1.165 g | Crème fouettée |

Préparation:

Délayer la poudre pour crème pâtissière (Damco banket-bakkerspoeder R) dans un peu d'eau avec 100 g de sucre, le lait en poudre et éventuellement les jaunes d'œuf. Porter l'eau à ébullition avec la pulpe de la gousse de vanille et 100 g de sucre. Une fois que l'eau bout, y verser la masse bien délayée. Passer un bouillon en remuant et laisser refroidir : la crème est prête. Une fois la crème refroidie, on la passe au batteur pour ouvrir la texture avant d'y incorporer, à la spatule, la crème fouettée.

DAMCO INSTANT CREAM ORIGINAL

Recette:

| | |
|---------|-------------------------------------|
| 2.500 g | Eau |
| 1.000 g | Damco instant cream original |
| 1.165 g | Crème fouettée |

Préparation:

Mélanger la poudre Damco instant cream original avec l'eau et mixer pendant environ 6 minutes à la vitesse maximale. Pour finir, incorporer, à la spatule, la crème fouettée.

DAMCO CRÈME PÂTISSÈRE TYPE TOP R

Recette:

| | |
|---------|--|
| 2.500 g | Eau |
| 1.000 g | Damco crème pâtissière type top R |
| 1.165 g | Crème fouettée |

Préparation :

Mettre la poudre Damco instant cream original dans le bol du robot, ajouter l'eau et mixer pendant environ 10 minutes. Pour finir, incorporer, à la spatule, la crème fouettée.

DAMCO CRÈME PÂTISSÈRE TYPE KOMPLEET R

Recette:

| | |
|---------|---|
| 2.500 g | Eau |
| 1.000 g | Damco crème pâtissière type compleet R |
| 1.165 g | Crème fouettée |

Préparation:

Mélanger la poudre Damco compleet R avec l'eau et mixer pendant environ 6 minutes à la vitesse maximale. Pour finir, incorporer, à la spatule, la crème fouettée.

Cocktail fruit

De Royal Steensma: Damco mélange pour choux en poudre, Damco instant cream original et Arlico liqueur cocktail.

La recette de base des éclairs se trouve en page 2.

Recette:

| | | |
|-------|---|------------------------------|
| 2.500 | g | Eau |
| 1.000 | g | Damco instant cream original |
| 1.165 | g | Crème fouettée |

Arlico liqueur cocktail
Fruit frais à volonté

Préparation:

Préparer une crème à éclairs selon la recette de base en page 3 et aromatiser avec Arlico liqueur cocktail. Prendre l'éclair cuit et refroidi, détacher le dessus et garnir l'éclair avec la crème cocktail. Garnir et décorer de fruits frais.



Lemon curd

De Royal Steensma: Damco mélange pour choux en poudre, Damco crème pâtissière type top R et Fourrage aux fruits Frucaps lemoncurd

La recette de base des éclairs se trouve en page 2.

Recette:

| | | |
|-------|---|---------------------------------------|
| 667 | g | Damco crème pâtissière type top R |
| 1.667 | g | Eau |
| 777 | g | Crème fouettée |
| 1.555 | g | Fourrage aux fruits Frucaps lemoncurd |

Préparation:

Préparer une crème à éclairs selon la recette de base en page 3 et y incorporer le fourrage Frucaps lemoncurd. Prendre l'éclair cuit et refroidi, le retourner et percer la base de 3 petits trous, par lesquels on le remplit de crème lemoncurd. Décorer d'une finition à la meringue italienne.

Recette de la meringue italienne Italiaans schuim:

| | | |
|-----|---|---------------|
| 500 | g | Sucre |
| 100 | g | Eau |
| 200 | g | Blanc d'oeuf |
| 300 | g | Sucre semoule |

Préparation de la meringue italienne:

Mélanger l'eau et le sucre et surchauffer jusqu'à 121°C. Battre les blancs d'œuf à 110°C ; y ajouter ensuite le sucre semoule, en 3 portions, afin de produire une mousse très ferme. Couler le sirop de sucre cuit dans la mousse, en un jet continu mais pas trop épais, en battant à la vitesse la plus lente, et laisser tourner jusqu'à ce que la masse refroidisse.



Caramel salé

De Royal Steensma: Damco mélange pour choux en poudre, Damco crème pâtissière type top R et Fourrage Frucaps caramel salé

La recette de base des éclairs se trouve en page 2.

Recette:

| | |
|---------|-----------------------------------|
| 667 g | Damco crème pâtissière type top R |
| 1.667 g | Eau |
| 777 g | Crème fouettée |
| 1.555 g | Fourrage Frucaps caramel salé |

Préparation:

Préparer une crème à éclairs selon la recette de base en page 3 et y incorporer le fourrage Frucaps caramel salé. Prendre l'éclair cuit et refroidi, le retourner et percer la base de 3 petits trous, par lesquels on le remplit de crème au caramel salé. Pour la finition, appliquer un glaçage chocolat ou un fondant classique.



Praliné

De Royal Steensma: Damco mélange pour choux en poudre, Damco crème pâtissière type top R et Souplesse melk.

La recette de base des éclairs se trouve en page 2.

Recette:

| | |
|---------|-----------------------------------|
| 750 g | Damco crème pâtissière type top R |
| 1.875 g | Eau |
| 875 g | Crème fouettée |
| 1.000 g | Praliné aux noisettes |

Préparation:

Une fois les éclairs dressés, et avant de les enfourner, les parsemer de noisettes hachées. Préparer une crème à éclairs selon la recette de base en page 3 et y incorporer le praliné aux noisettes. Prendre l'éclair cuit et refroidi, le retourner et percer la base de 3 petits trous, par lesquels on le remplit de crème au praliné. Pour la finition, utiliser Souplesse melk.



Mango colada

De Royal Steensma: Damco mélange pour choux en poudre, Damco coco royal, Damco crème pâtissière type top R, Arlico liqueur rhum, Fourrage aux fruits Frucaps mangue, Sirop confiseur, Confru refru papaya et Confru refru ananas.

La recette de base des éclairs se trouve en page 2.

Recept:

| | | |
|------|---|------------------------------------|
| 400 | g | Damco crème pâtissière type top R |
| 1000 | g | Eau |
| 800 | g | Crème fouettée |
| 800 | g | Damco fourrage coco royal |
| 1500 | g | Fourrage aux fruits Frucaps mangue |

Préparation:

Préparer une crème à éclairs selon la recette de base en page 3, ajouter le Damco coco royal et aromatiser avec Arlico liqueur rhum.

Prendre l'éclair cuit et refroidi, le retourner et percer la base de 3 petits trous, par lesquels on le remplit de crème à la coco et au rhum. Injecter ensuite à la poche le fourrage aux fruits Frucaps mangue dans chacun des trous, à raison de 20 g environ par éclair. Réchauffer un fondant avec 5 % de sirop confiseur et y passer délicatement les éclairs. Pour la finition, garnir de Confru refru papaya et de Confru refru ananas.



Strawberry Cheesecake

De Royal Steensma: Damco mélange pour choux en poudre, Damco crème pâtissière type top R et Fourrage aux fruits Frucaps fraise.

La recette de base des éclairs se trouve en page 2.

Recette:

| | | |
|-------|---|------------------------------------|
| 400 | g | Damco crème pâtissière type top R |
| 1.000 | g | Eau |
| 800 | g | Crème fouettée |
| 800 | g | Blanc battu |
| 1.500 | g | Fourrage aux fruits Frucaps fraise |

Préparation:

Préparer une crème à éclairs selon la recette de base en page 3 et y incorporer le blanc battu.

Prendre l'éclair cuit et refroidi, détacher le dessus et poser à la poche au fond de l'éclair une fine couche de fourrage aux fruits Frucaps fraise (environ 20 g). Achever de garnir l'éclair avec le mélange cheesecake puis décorer le dessus de fraises fraîches.

