

Eclair Infiniment Vanille David Schmid - Bourbon Vanille



David Schmid

La Pâtisserie David Schmid
Vordere Hauptgasse 33
4800 Zofingen

Confiseur mondial 2021
(Weltkonditor des Jahres 2021)
Couronne de boulanger 2021
(Bäckerkrone Gewinner 2021)
Prix Bernhard Aebersold 2021

LA
PATIS
SERIE
David Schmid

INGRÉDIENTS

Craquelin "Vanille" (1036g)

300 g beurre, coupé en dés, 5 °C
360 g sucre de canne, grossier
10 g vanille en poudre
6 g fleur de sel
360 g farine de blé 400

Pâte à choux "Vanille" (936g)

160 g eau
160 g lait
160 g beurre
6 g sucre
4 g fleur de sel
6 g vanille en poudre
160 g farine de blé 400
280 g œufs, 25°

Croustillant "Vanille" (437g)

100 g amandes brutes
1 pce gousse de vanille, grattée
68 g sucre
25 g eau

PRÉPARATION

Craquelin "Vanille" (1036g)

- Mélanger le beurre, le sucre, la vanille et la fleur de sel
- Ajouter la farine, rassembler en pâte et la travailler immédiatement
- Portionner 500g de quantité de pâte
- Etendre la pâte, épaisseur 2mm, entre 2 papiers cuisson silicone ou papier blechrein et laisser reposer durant 12 à 24h entre 2° et 5°
- A l'emporte-pièce, 8cm de longueur x 3cm de largeur, découper des morceaux de pâte à craquelin et les stocker à -18° jusqu'à utilisation

Pâte à choux "Vanille" (936g)

- Porter à ébullition l'eau, le lait, le beurre, le sucre, la fleur de sel et la vanille en poudre
- Retirer la casserole du feu et ajouter la farine en une fois et mélanger vigoureusement.
- Remettre la casserole sur le feu et faire cuire à feu moyen
- Dès que la pâte est homogène, la transvaser dans

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Eclair Infiniment Vanille David Schmid - Bourbon Vanille



193 g mélange caramel-amande-vanille, refroidi

40 g beurre de cacao, délayé 40 °C

1,5 g perles de vanille

100 g huile de colza

100 g flocons de gaufrette, légèrement écrasés

Confiture vanille (1508g)

750 g lait

750 g lait condensé sucré

4 g poudre à lever

4 g perles de vanille

Mousse mascarpone vanille (683g)

250 g crème

1,5 g perles de vanille

50 g jaunes d'œufs

63 g sucre

7 g gélatine en poudre

42 g eau

273 g mascarpone

Ganache montée Vanille (630g)

200 g crème

2 g perles de vanille

4 g gélatine en poudre

24 g eau

200 g couverture Edelweiss 36 %

(Felchlin), dissoute à 48 °C

200 g crème

Biscuit micro-ondes vanille (257g)

180 g blanc d'œuf

30 g amandes, émondées et moulues

25 g sucre

1 g fleur de sel

0,5 g poudre de vanille

1 g perles de vanille

un bol

- Verser les oeufs sur la pâte et fouetter jusqu'à obtention d'une pâte homogène, soyeuse, matte et brillante avec une consistance suffisamment élastique
- Remplir une poche à douille avec la masse à cuire avec une douille à 10 trous
- Dans un moule silicone à éclairs (cavités 8.4cm longueur x 3.1cm longueur x 3.5cm hauteur), dresser 20g de masse à cuire uniformément dans chaque cavité
- Congeler durant 12 à 24 heures à -18°
- Démouler et déposer sur un tapis de cuisson silicone. Laisser décongeler 4 à 6h entre 2 et 5°
- Humidifier la surface avec du lait et poser le craquelin
- Cuisson au four à air chaud, 170°, durant 35-40 minutes

Croustillant "Vanille" (437g)

- Répartir les amandes brutes et la gousse de vanille grattée sur un tapis de cuisson en silicone et griller 15 minute au four à chaleur tournante à 170°
- Cuire l'eau et le sucre jusqu'à obtention d'un caramel doré.
- Verser immédiatement sur le mélange amande-vanille et laisser refroidir
- Mélanger la préparation refroidie avec le beurre de cacao délayé à 40° et les perles de vanille et mixer jusqu'à obtention d'une masse homogène. (Thermomix vitesse 5 / 2 minutes). Température finale 38-40°
- Ajouter l'huile de colza et mélanger
- Ajouter les flocons de gauffrettes et mélanger
- Préparer un cadre de 31.5cm de long x 25cm de large et 5 cm de haut, chemiser d'un film alimentaire
- Répartir 500g de croustillant de manière régulière dans les cadres
- Laisser cristalliser pendant 60 à 120 minutes à 2 à 5°
- Découper des rectangles de 7.5 x 2.5cm
- Congeler le croustillant jusqu'à prochaine utilisation à -18°

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Eclair Infiniment Vanille David Schmid - Bourbon Vanille



20 g farine de blé 400

Confiture vanille (1508g)

- Mélanger le lait et le lait condensé sucré
- Ajouter la poudre à lever et les persles de vanille, mélanger
- Réduire durant 50 à 60 minutes à faible chaleur, jusqu'à caramélisation de la confiture et obtention d'une structure crémeuse
- Déposer la marmelade dans un plat, fermer et entreposer à 2-5° jusqu'à prochaine utilisation

Mousse mascarpone vanille (683g)

- Réaliser une crème anglaise
- Chauffer la crème et les perles de vanille à 70°, verser dans un plat, limer et laisser reposer 60 minutes à 2-5°
- Passer le mélange crème-vanille et le peser à nouveau, rajouter la crème manquante pour obtenir 250g de crème.
- Chauffer à nouveau à 70°
- Battre les jaune d'oeufs et le sucre ensemble jusqu'à obtenir une crème légère.
- Verser le mélange vanille-crème chaud sur les jaunes d'oeufs battus en remuant énergiquement avec un fouet.
- Chauffer à 85°
- Mélanger la gélatine en poudre et l'eau et laisser gonfler 10-15 minutes.
- Ajouter la masse de gélatine à la crème anglaise et mixer de manière homogène
- Couvrir directement la surface d'un film alimentaire et laisser prendre durant 12-14 heures entre 2 et 5°
- Après ce repos, mélanger légèrement la crème anglaise jusqu'à obtenir une consistance lisse
- Ajouter le mascarpone et battre au batteur à vitesse modérée jusqu'à obtention d'une masse homogène

Ganache montée Vanille (630g)

- Chauffer la crème et les perles de vanille à 70°
- Mélanger la poudre de gélatine et l'eau, laisser gonfler durant 10 à 15 minutes
- Ajouter la masse de gélatine à la préparation crème-vanille

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Eclair Infiniment Vanille David Schmid - Bourbon Vanille



- Dissoudre la couverture Edelweiss 36% à 48°
- Ajouter un tiers du mélange crème-vanille à la couverture Edelweiss 36% et émulsionner à l'aide d'une spatule en effectuant des mouvements circulaires pour créer un noyau brillant et élastique : c'est l'indicateur d'une émulsion parfaite !
- Ajouter le reste du mélange crème-vanille, émulsionner en deux temps, et mixer la ganache de manière homogène.
- Couvrir la surface de film alimentaire et laisser prendre à 2-5° pendant 12 à 24 heures.
- Avant de poursuivre, battre dans le mélangeur à une vitesse modérée pour obtenir un bon dressage.

Biscuit micro-ondes vanille (257g)

- Chauffer à 40° le blanc d'oeuf, les amandes moulues, le sucre, la fleur de sel, la poudre de vanille et les perles de vanille
- Ajouter la farine de blé, mélanger et mixer de manière homogène au mixeur
- Verser la masse dans un Kisag, visser 2 capsules, bien agiter et laisser refroidir
- Mettre au frais pendant 12 à 14h à 2-5°
- Remplir des gobelets de café (8cm diamètre, 10,5 cm de hauteur) de 45g de masse (jusqu'à la moitié)
- Cuire au four à micro-ondes, environ 700-800 wats 100 secondes
- Laisser refroidir le biscuit dans le gobelet puis l'emballer dans un film alimentaire et le stocker à 2-5° jusqu'à la suite du traitement

Composition par pièce

- 1pce éclair vanille coupé
- 2g de mousse mascarpone vanille, douille diam. 8
- 10g croustillant vanille 7.5 x 2.5cm
- 8g confiture vanille, douille diam. 5
- 15-18g de mascarpone mousse vanille, douille diam 8
- 25g ganache montée vanille fouettée, douille St-Honoré 15mm (Städler)
- 2pces biscuit micro-ondes
- 2pces craquelin vanille

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Eclair Infiniment Vanille David Schmid - Bourbon Vanille



| Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

