lE Travail de recherche

 **Les secrets de l'éclair français**

#### La dissertation de

Papaléo Fédérique

élève de 8-ème « V »

Directrice de dissertation

Tchistiakova Y.A.

Professeur de français

de l’école № 42

Iaroslavl

2022

**Sommaire**

[Introduction 2](#_Toc102082889)

[L’histoire du dessert célèbre 3](#_Toc102082890)

[Pourquoi le dessert porte le nom d’éclair 4](#_Toc102082891)

[La recette classique 5](#_Toc102082892)

[Des éclairs variés 6](#_Toc102082893)

[Comment peut-on améliorer un éclair ? 6](#_Toc102082894)

[Le record du monde 7](#_Toc102082895)

[Conclusion 7](#_Toc102082896)

[Citographie 8](#_Toc102082897)

[Annexe 1. Préparation des éclairs au chocolat faciles (de chef Damien) 9](#_Toc102082898)

[Annexe 2. Des photos des éclairs préparés pour la recherche 10](#_Toc102082899)

# Introduction

La France sans doute, porte le nom de capitale de confiserie. L’éclair, qu’il soit au chocolat, à la vanille, au café, il est l’un des desserts les plus mangés par la population française. À chaque coin de rue, une boulangerie-pâtisserie en propose de toutes les couleurs et tailles. Ils trônent derrière les vitrines réfrigérées, leur glaçage nous faisant de l’œil pour que l’on s’y intéresse.

Tout le monde a déjà goûté un éclair. La première fois peut correspondre à l’époque des cantines scolaires, où deux éclairs chocolat et café se battent en duel sur le plateau des desserts. Le gâteau est froid, le glaçage mat, mais brille de petites perles d’eau dues à la réfrigération.

Notre **objectif** est d’étudier les secrets de l’éclair français et essayer les recettes pour préparer nous-mêmes un vrai éclair classique.

Nos **taches** :

1. Étudier l’histoire de l’éclair
2. Chercher l’origine du nom de ce dessert
3. Apprendre les recettes d’éclair
4. Trouver les faits curieux autour de l’éclair

Notre **objet** est l’éclair comme représentatif de la pâtisserie française

Notre **hypothèse** - l’éclair est actuellement un des symboles de la cuisine et de la culture française.

# L’histoire du dessert célèbre

Pour la petite histoire, l'éclair n'a pas toujours porté ce nom.

Pour comprendre les origines de l’éclair, il faut connaître celles de la pâte à choux, qui compose la partie principale du dessert. Cette pâte a été créée au XVIe siècle, à l’époque de Catherine de Médicis. Vers les années 1540, celle qui était duchesse de Bretagne à l’époque souhaite impressionner ses sujets.

Entre les peintres, poètes, et les musiciens, Catherine de Médicis invite de grands cuisiniers. Parmi eux se trouvait un certain Popelini. Le cuisiner italien reprend les recettes de son prédécesseur, notamment celle de la pâte à choux, surnommée auparavant « pâte à chaud ». Il la travaille en petits choux qu’il garnit de fruits, ce qui ravit la cour qui en raffole.

Avant le milieu du XIXe siècle, on l'appelait « le pain à la duchesse ». C'était alors une pâtisserie en pâte à choux en forme de doigt, roulé dans des amandes.

Ce n’est qu’au XIXe siècle que l’éclair se fait connaître, des mains d’Antonin Carême, surnommé le pâtissier des rois. Celui que l’on considère comme un précurseur de la gastronomie française, et l’inventeur de la toque, se serait réapproprié la pâte à choux. Il la décline en plusieurs formes : profiteroles, croquembouche et autres pièces montées.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| La Toque Cuivrée desserts, Arcachon - Restaurant reviews | Profiteroles recipe | BBC Good Food | Croquembouche Recipe | Bon Appétit |
| la toque | les profiteroles | le croquembouche |

Le croquembouche est un dessert fait de choux de pâte, de crème pâtissière et de caramel. Il est souvent servi comme gâteau de mariage et est alors appelée « pyramide de choux », « pièce montée ».

Antonin Carême réinvente le pain à la duchesse, un dessert fait à partir de pâte à choux, que l’on a étiré pour qu’il ressemble à un doigt. Il fourre ce gâteau de crème pâtissière ou de confiture de fruits, avant de glacer le tout avec un sucre fondant. C’est comme cela que l’éclair a trouvé sa forme définitive, que l’on connaît et dévore aujourd’hui.

Dans le livre de pâtisserie par Jules Gouffé, Paris Hachette 1873, on décrit déjà les recettes des pains a la duchesse de la pâtisserie classique française et indique l’apparition du nom « d’éclairs »



# Pourquoi le dessert porte le nom d’éclair

Si on regarde Larousse pour la définition d’un éclair, on trouve que plusieurs significations sont liées à une lueur vive, une lumière brève.

Éclair (nom masculin)

1. Lueur très vive, traduisant visuellement la décharge d'électricité atmosphérique, lors d'un orage.

2. Littéraire. Éclat vif, scintillant, mobile et très bref : L'éclair des diamants.

3. Lueur vive dans le regard : Éclair de malice.

4. Bref moment où se manifeste une aptitude : Des éclairs de génie.

5. S'emploie comme apposition après le nom, avec ou sans trait d'union, pour indiquer une extrême rapidité : Des voyages éclair.

6. Lumière très brève produite par un flash.

7. Pâtisserie allongée en pâte à chou sucrée, fourrée de crème pâtissière aromatisée.

Alors, pourquoi le dessert porte le nom d’éclair ? Des légendes expliqueraient que le dessert proposé par Antonin Carême était si populaire qu’il se répandait dans le pays à la vitesse de l’éclair.

Aussi, comme j’ai déjà cité le dictionnaire Larousse, le mot éclair signifie «вспышка», car la pâte monte rapidement dans le four et se disperse tout aussi rapidement des comptoirs des pâtissiers.

D’autres théories indiqueraient que l’éclair était tellement bon qu’il était dévoré… en un éclair.

# La recette classique

* Difficulté moyenne
* Bon marché
* 30 min

**INGRÉDIENTS**

**Pour la crème pâtissière :**

* crème avec une teneur en matières grasses de 20% - 375 ml
* oeufs - 2 pièces
* farine - 1 cuillère à soupe. l.
* sucre - 180 g
* sucre vanillé - 1 cuillère à café
* beurre - 50-70 g

**Pour la pâte à choux :**

* farine - 150 g
* eau potable - 250 ml
* sel - sur la pointe d'un couteau
* beurre - 100 g
* oeufs - 3-4 pièces.

*Préparation du dessert –Annexe 1.*

# Des éclairs variés

Aujourd'hui, l'éclair le plus commun est composé de pâte à choux, enveloppant la crème pâtissière ; cependant, il existe aussi des versions faites à base de petit four, et l'intérieur peut être de la crème chiboust, de la crème chantilly, crème de marrons, ou un salpicon de fruits. La crème est généralement au chocolat ou au café, mais peut aussi être aromatisée à la pistache ou à la vanille. Des variantes peuvent également parfumer la crème pâtissière et le fondant avec divers fruits.

Le dessus est glacé au fondant ou au caramel ; dans ce dernier cas, on appelle ce gâteau un « bâton de Jacob ».

# Comment peut-on améliorer un éclair ?

Voilà quelques conseils des chefs-pâtissiers.

* Utiliser la même base de recette pour le chou et garnir avec une ganache à un parfum différent, comme ces éclairs au citron meringué.
* Faire des éclairs salés, au fromage frais et saumon fumé par exemple.
* Remplacer le fondant pâtissier par du sucre glace ou contenter de chocolat fondu.

# Le record du monde

En 2016 un nouveau record du monde a été battu. Une vingtaine de pâtissiers ont été sollicités dans le but de réaliser une immense fresque pâtissière : un éclair au chocolat géant ! Découvrez un dessert complètement hors du commun qui va vous faire tourner la tête.

Il s’agit là d’un beau bébé. à Verviers, en Belgique, quelques 20 pâtissiers on du concevoir le plus grand éclair au chocolat du monde (oui, vous avez bien lu) durant le salon des Chocolateries.

L’évènement, qui s’est tenu en 2016, a attiré près de 3500 personnes. Évidemment, le record a été battu avec brio : 70 kg de beurre, 2000 œufs, 300 litres de lait et 50 kg de farine ont été utilisés pour réaliser le gâteau.

L’homme qui est à l’origine de cette gigantesque pâtisserie, qui mesure très exactement 676,614 m, n’est autre que le maître chocolatier Jean-Philippe Darcis. Le professionnel, très satisfait de son entreprise, a affirmé, que la réalisation de la pâtisserie en elle-même n’était pas la tâche la plus compliquée

Il a fallu en effet plus de 750 kg de matières premières pour réaliser l’éclair, des matières premières financées par des sponsors pour la somme de 1500€. Les quelques 6000 parts de l’éclair ont été vendues et l’argent récolté a été reversé à une association caritative, le Foyer Lucie (protection de l'enfance - foyer Lucie - service d'accompagnement mission socio-éducative).

Malheureusement, faute de démarches administratives, la pâtisserie hors normes ne pourra hélas pas rentrer dans le très prestigieux Guinness Book des Records. Dommage, car c’est sans aucun doute une journée à marquer d’une pierre blanche ! Mais le maître chocolatier n’est pas du genre à abandonner. En effet, ce dernier envisage de remettre le couvert lors d’une prochaine édition des Chocolateries, avec un éclair d’une taille d’1 km, rien que ça !

# Conclusion

En faisant cette recherche on a appris l’histoire brève de l’éclair, étudié l’origine du nom de ce dessert, les recettes d’éclair plutôt classiques et modernisées, trouvé les records du monde une immense fresque pâtissière - de l’éclair et finalement on a essayé la recette classique et l’a cuisiné avec succès.

On a confirmé l’hypothèse que l’éclair est vraiment un des symboles de la cuisine et de la culture française.

# Citographie

1. Comment réussir l’éclair, un dessert indémodable à l’histoire royale <https://www.ouest-france.fr/leditiondusoir/2019-08-12/comment-reussir-leclair-un-dessert-indemodable-a-lhistoire-royale-75af263b-53e2-4e9c-94ae-d58279ecf585>
2. Éclairs au chocolat <https://www.marmiton.org/recettes/recette_eclairs-au-chocolat-rapide_46735.aspx>
3. Éclairs au chocolat facile de chef Damien <https://amp.750g.com/eclairs-au-chocolat-r4343.htm>
4. Gourmand Croquant - Cyril Lignac  <https://www.gourmand-croquant.com/fr/la-patisserie/25-eclair-chocolat.html>
5. Gourmand Croquant - Cyril Lignac <https://www.gourmand-croquant.com/fr/la-patisserie/24-eclair-caramel.html>
6. L'éclair au chocolat le plus grand du monde vient d'être créé ce week-end... et il est Belge ! <https://www.demotivateur.fr/food/eclair-chocolat-plus-grand-monde-record-belgique-jean-philippe-darcis-7661>
7. Le livre de pâtisserie [Texte imprimé] / par Jules Gouffé,... ; ouvrage contenant 10 planches chromolithographiques et 137 gravures sur bois d'après les peintures à l'huile et les dessins de E. Ronjat, - Paris : Hachette, 1873, 506 p. [https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k107860n/](https://gallica.bnf.fr/ark%3A/12148/bpt6k107860n/)
8. Les 11 meilleures pâtisseries à connaître à Paris  <https://www.vogue.fr/lifestyle/article/les-meilleures-patisseries-a-paris-en-2019>
9. Les 20 meilleures pâtisseries de Paris <https://www.lexpress.fr/styles/saveurs/les-dix-meilleures-patisseries-de-paris_1641041.html>
10. Pâtisserie Angelina Paris <https://angelina-paris.fr/fr/les-classiques/eclair-chocolat>
11. Pâtisserie Stohrer Paris <https://stohrer.fr/?s=eclair>

## Annexe 1. Préparation des éclairs au chocolat faciles (de chef Damien)

ÉTAPE 1 :POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE :

Faites bouillir le lait avec la moitié du sucre et la vanille liquide. Dans un saladier, délayez au fouet les jaunes d'oeufs et le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien blanchi. Ajoutez la fécule de maïs et mélangez. Ajoutez le lait bouillant en fouettant. Reversez dans la casserole. Placez la casserole sur le feu doux en remuant toujours au fouet. Portez à ébullition en fouettant sans cesse et cuire 3 minutes. Hors du feu ajoutez le chocolat en morceaux et fouettez pour incorporer. Laissez refroidir la crème au réfrigérateur.

ÉTAPE 2 :POUR LA PÂTE À CHOUX :

Préchauffez votre four à 180°C. Dans une casserole, portez à ébullition l'eau avec le beurre en morceaux et le sel. Sortir du feu et jetez en une fois la farine. Remuez avec une spatule en bois jusqu'à ce que le mélange forme une pâte épaisse qui colle à la spatule. Remettez la casserole sur un feu léger et desséchez la pâte quelques secondes. Otez la casserole du feu puis ajoutez chaque oeuf, l'un après l'autre, en mélangeant énergiquement jusqu'à ce que les oeufs et la pâte soient assimilés. La pâte devient coulante mais pas liquide. Vous devez mettre le dernier oeuf progressivement car sinon la pâte risque d'être trop liquide et vous risquez de rater votre pâte à choux. Mettez la pâte dans une poche à douille. Déposer la pâte à choux en donnant une forme d'éclair. Dorer et cuire au four pendant 25 minutes environ. Les choux doivent être secs.

ÉTAPE 3 :POUR LA GARNITURE DES ÉCLAIRS :

Percez 2 petits trous sous l'éclair et garnir de crème à l'aide d'une poche à douille. Chauffez très légèrement le fondant pâtissier et colorez-le avec le cacao en poudre. Trempez légèrement vos éclairs dans le fondant.

## Annexe 2. Des photos des éclairs préparés pour la recherche

 

 