|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| [**Glaçage au chocolat pour éclairs**](http://www.marmiton.org/Recettes/Recette_glacage-au-chocolat-pour-eclairs_89004.aspx)  |  |

 |

|  |
| --- |
| http://www.marmiton.org/App_Themes/Common/img/cadre_spirales_haut_495_D3E884.gif2 |
| http://www.marmiton.org/App_Themes/common/img/blank.gif | http://www.marmiton.org/App_Themes/Recettes/img/recettes/recette/espaceav-pictos.gif | Préparation : 5 minCuisson : 0Ingrédients (pour 10 éclairs moyens) :- 100 g chocolat pâtissier- 50 g sucre glace- 30 g de beurre- 2 cuillères à soupe d'eau (facultatif)Préparation :Faire fondre le chocolat avec l'eau dans une petite jatte au micro-ondes à puissance basse (pour éviter qu'il ne brûle)Ajouter le beurre et mélanger à la spatule jusqu'à ce qu'il soit incorporé et que la préparation devienne lisse.Ajouter le sucre glace et continuer à mélanger assez rapidement.Dès que la préparation est homogène, lisse et onctueuse, vous pouvez napper vos éclairs et vos religieuses. |  |  |

**Glaçage au chocolat**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Glaçage au chocolat |
| * Pour : vos décors
* Durée : 25 minutes
* Difficulté : facile
 |

 | **Ingrédients pour Glaçage au chocolat :**

|  |
| --- |
| * 200 g de chocolat noir à croquer ou de couverture noire
* 100 g de beurre
 |

 |

**Phases techniques pour Glaçage au chocolat :**

|  |  |
| --- | --- |
| Glaçage au chocolat - 1 | 1 Pour réaliser un glaçage au chocolat, un [chocolat de couverture](http://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/boutique/produits/gre-chocolat_couverture_noir_tanzanie_barry.html) est recommandé. |
| Glaçage au chocolat - 2 | 2 Faire fondre le chocolat au [*bain-marie*](http://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/apprendre/termes/b.html#bainmarie) ou au four micro-ondes. Ajouter le beurre ramolli coupé en parcelles. |
| Glaçage au chocolat - 3 | 3 Remuer au fouet afin de bien incorporer le beurre... |
| Glaçage au chocolat - 4 | 4 ...et d'obtenir un [*appareil*](http://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/apprendre/termes/a.html#appareil) homogène.Le glaçage est prêt à être utilisé. |