

# Brandmix+Ei

## ECLAIR BOSBESSEN CHOCO

### RECEPT

#### 1. Soezendeeg

<b>KOMPLET Brandmix +Ei</b>	<b>1000 g</b>
<b>KOMPLET Plantaardige Olie 10 l</b>	<b>400 g</b>
Eieren	400 g
Water	1800 g

#### 2. Chocolade dessert creme

<b>KOMPLET Choco Dessert</b>	<b>500 g</b>
Melk	750 g
Slagroom	250 g



### BEREIDING

#### Bereiding Soezendeeg:

Meng **KOMPLET Brandmix + Ei** , water en de eieren met vlinder. Voeg vervolgens de **KOMPLET Plantaardige Olie 10 l** toe en 3 min. op hoge snelheid opkloppen.

De soezen dresser en op een licht ingevette bakplaat.

#### Baktijd:

Oven : 230°C gedurende 35 tot 45 min.

( afhankelijk van de grootte).

Rotatief : 210°C gedurende 35 tot 45 min.

( afhankelijk van de grootte).

Na 5 min. de sleutel openen.

#### Bereiding Chocolade dessert creme:

Alle ingrediënten mengen op hoge snelheid gedurende 3 min.

#### Afwerking :

Garneer met een toefje slagroom. Voeg bosbessenjam toe. Garneer met chocolade dessert creme. Sluit de éclair. Spuit een toefje vulling en bestrooi met

#### **KOMPLET Neuschnee plus.**

Garneer met verse bosbessen.

