

Brandmix+Ei

ECLAIR FRAMBOZEN PISTACHE

RECEPT

1. Soezendeeg

KOMPLET Brandmix +Ei	1000 g
KOMPLET Plantaardige Olie 10 l	400 g
Eieren	400 g
Water	1800 g

2. Pistachecreme

KOMPLET Kiddy Pistachio	250 g
Slagroom	1000 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 dresseren 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 pistachecreme:

Kook de room en giet deze over de **KOMPLET Kiddy Cover Pistache**.

Laat 12 uur opstijven in de koelkast en dan opkloppen.

Afwerking :

Doop de bovenkant van de eclairs in de gesmolten **KOMPLET Kiddy Cover Pistachio**.

Wanneer het glazuur is opgesteven, snijdt u de eclairs door, voegt u opgeklopte slagroom toe en bestrooit u ze met stukjes framboos. Garneer met de pistachecrème.

Plaats de bovenkant terug, maak een toefje slagroom en plaats een framboos als decoratie.

