

Brandmix+Ei

ECLAIR PARIS BREST

RECEPT

1. Soezendeeg

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

2. Creme

KOMPLET Novem	350 g
Water	1000 g

3. Praliné creme

Banketbakkersroom	750 g
Slagroom (licht geklopt)	1000 g
KESKO Lichte Praliné	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 dresseren op een licht ingevette bakplaat en bestrooien met geraspte amandelen.

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 creme:

Alle ingrediënten mengen op hoge snelheid gedurende 3 min.

Bereiding praliné creme:

Meng alle ingrediënten voorzichtig met een garde.

Afwerking :

Snijd de eclairs uit en vul ze met pralinécreme.

Plaats de bovenkant terug, vul met slagroom en bestrooi met **KOMPLET Neuschnee plus**.

