

# Brandmix+Ei

## ECLAIR PARIS BREST

### 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. Creme

<b>KOMPLET Novem</b>	<b>350 g</b>
Water	1000 g

#### 3. Praliné creme

Banketbakkersroom	750 g
Slagroom (licht geklopt)	1000 g
<b>KESKO Lichte Praliné</b>	<b>250 g</b>

### 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**.



# Brandmix+Ei

## ECLAIR FRAMBOZEN PISTACHE

### 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. Pistachecreme

<b>KOMPLET Kiddy Pistachio</b>	<b>250 g</b>
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.



# 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.

