

# Brandmix+Ei

## ECLAIR PISTACHE- FRAMBOISE

### RECETTE

#### 1. Recette Pâte à Choux

<b>KOMPLET Brandmix +Ei</b>	1000 g
<b>KOMPLET Huile végétale 10L</b>	400 g
Oeufs	400 g
Eau	1800 g

#### 2. Crème pistache

<b>KOMPLET Kiddy Cover Pistache</b>	250 g
Crème fraîche	1.000 g



### METHODE

#### Fabrication pâte à choux:

Mélanger à la feuille le **KOMPLET Brandmix + Ei**, l'eau et les œufs.

Ajouter ensuite le **KOMPLET Huile végétale 10 L** et battre pendant 3 min.

Dresser les éclairs sur une plaque légèrement graissée .

#### Cuisson:

Four à sole : 230 C° pendant 35 à 45 min. (en fonction de la taille)

Four Rotatif : 210 C° pendant 35 à 45 min. (en fonction de la taille)

Tirer la clé du four après 5 min.

#### Fabrication crème Pistache:

Faire bouillir la crème et la verser sur le **KOMPLET Kiddy Cover Pistache** .

Laisser reposer 12 heures au frigo, puis battre comme une crème fraîche.

#### Finition :

Tremper le dessus des éclairs dans le **KOMPLET Kiddy Cover Pistache** fondu.

Lorsque le glaçage est figé, couper l'éclair, mettre un trait de crème fraîche battues, parsemer de brisures de framboise. Garnir avec la Crème Pistache. Replacer le couvercle, faire une rosace et placer un framboise en décoration.

