

# Brandmix+Ei

## ECLAIR PARIS BREST

### 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 pâtissière

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

#### 3. Crème pralinée

Crème pâtissière	750 g
Crème fraîche	1.000 g

( légèrement battue)

**KESSKO Noisettes Praliné Clair** 250 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 et parsemer d'amandes effilées.

#### 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 pâtissière:

Battre tous les ingrédients au fouet à grande vitesse pendant 3 min.

#### Fabrication crème pralinée:

Mélanger délicatement tous les ingrédients avec le fouet.

#### Finition :

Couper les coques d'éclairs et les remplir de crème pralinée. Remettre le couvercle, garnir à la poche de crème et saupoudrer de **KOMPLET Neuschnee plus**.



# 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.



# Brandmix+Ei

## ECLAIR CHOCO- MYRTILLE

### 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 Chocolat Dessert

<b>KOMPLET Mousse Chocolat</b>	500 g
Lait	750 g
Crème fraîche	250 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 Chocolat :

Battre tous les ingrédients au fouet à grande vitesse pendant 3 minutes.

#### Finition :

Couper les coques d'éclairs. Garnir d'un trait de crème fraiche battues. Ajouter de la confiture de Myrtilles. Garnir avec la mousse aux chocolats. Refermer l'éclair. Faire une garniture à la poche sur l'éclair et soupoudrer de **KOMPLET Neuschnee plus** .

Garnir avec des myrtilles fraîches.

