

Brandmix+Ei

ECLAIR CHOCO- MYRTILLE

RECETTE

1. Recette Pâte à Choux

KOMPLET Brandmix +Ei	1000 g
KOMPLET Huile végétale 10L	400 g
Oeufs	400 g
Eau	1800 g

2. Crème Chocolat Dessert

KOMPLET Mousse Chocolat	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 fraîche 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 saupoudrer de **KOMPLET Neuschnee plus** .

Garnir avec des myrtilles fraîches.

