

# 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**.

