



# Brandmix+Ei

## DIABLE ROUGE

### 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

- **KOMPLET Cremolait** 250 g
- **Eau** 1000 g

#### 3. Garniture Kiddy Cover Bianco



### METHODE

#### Fabrication pâte à choux:

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

Ajouter ensuite l'huile et battre pendant 3 min.  
Dresser ensuite 3 choux qui se touchent 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)

Donner un peu de vapeur ,tirer la clé du four après 5 min.

#### Fabrication crème:

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

#### Finition :

Colorer 3 récipients de Kiddy Cover Bianco  
1 noir / 1 jaune/ 1rouge

Appliquer le Kiddy Cover en fonction des couleurs du drapeau Belge

