

# Le Diable Rouge avec BRANDMIX + Ei

## PATE A CHOUX

BRANDMIX + Ei	1.000 g
HUILE VEGETALE	400 g
oeufs entiers	400 g
eau	1.800 g
<b>Total PATE A CHOUX</b>	<b>3.600 g</b>

## CREME

CREME CL EXCELLENT	350 g
eau	1.000 g
<b>Total CREME</b>	<b>1.350 g</b>

### Mise en œuvre

#### 1. Pâte à Choux

Mélanger à la feuille le KOMPLET Brandmix + Ei, l'eau et les œufs. Ajouter ensuite l'huile et battre à vitesse rapide pendant 3 minutes.

Dresser ensuite 3 choux qui se touchent sur une plaque légèrement graissée.

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

Tirer la clé du four après 5 minutes.

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

Tirer la clé du four après 5 minutes.

#### 2. Crème

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



#### 3. Garniture Fondant

Colorer 3 récipients remplis de KOMPLET Magic Fondant : noir/jaune/rouge

#### Finition

Appliquer du fondant en fonction des couleurs du drapeau Belge.

*Notre passion, le savoir-faire!*

