

Farandole d'éclairs avec BRANDMIX + EI

1. Pâte à Choux

BRANDMIX + EI	1.000 g
HUILE VEGETALE	400 g
oeufs	400 g
eau	1.800 g
Total 1. Pâte à Choux	3.600 g

2. Crème

KIDDY COVER STRAWBERRY	200 g
crème fraîche	1.000 g
Total 2. Crème	1.200 g

Mise en œuvre

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 minutes.

Dresser des éclairs.

Cuisson

Four à sole : 230 C° 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.

Fabrication de la crème:

Faire bouillir la crème et la verser sur le KOMPLET Kiddy Cover souhaité.



Laisser reposer 12 heures au frigo puis battre comme une crème fraîche.

Garniture Kiddy Cover

Chauffer légèrement le KOMPLET Kiddy Cover au micro-ondes.

Finition:

Remplir les éclairs avec la crème aromatisée.

Garnir avec le KOMPLET Kiddy Cover tiède.

Variante : remplacer le Kiddy Cover Fraise par le Kiddy Cover Orange, Pistache ou Citron.

Le savoir-faire !
Notre passion,

