

Eclair Pistache-framboise avec KOMPLET BRANDMIX+EI

1.Recette Pâte à Choux

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

2.Crème Pistache

KIDDY COVER PISTACHIO	250 g
crème fraîche	1.000 g
Total 2.Crème Pistache	1.250 g

Mise en œuvre

Fabrication pâte à choux:

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

Ajouter ensuite le KOMPLET Huile végétale 10 L et battre pendant 3 min.

Dresser les éclairs sur une plaque légèrementgraissée .

Cuisson:

Four à sole : 230 C° pendant 35 à 45 min. (en fonctionde la taille)

Four Rotatif : 210 C° pendant 35 à 45 min. (enfonction de la taille)

Tirer la clé du four après 5 min.

Fabrication crème Pistache:

Faire bouillir la crème et la verser sur le KOMPLETKiddy Cover Pistache .

Laisser reposer 12 heures au frigo, puis battre commeune crème fraîche.



Finition :

Tremper le dessus des éclairs dans le KOMPLETKiddy Cover Pistache fondu.

Lorsque le glaçage est figé, couper l'éclair, mettre untrait de crème fraiche battues, parsemer de brisured framboise. Garnir avec la Crème Pistache. Replacer lecouvercle, faire une rosace et placer un framboise endécoration.

Notre passion, le savoir-faire!



info@komplet.com
www.komplet.com