

# Eclair Paris Brest 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 pâtissière

CREME NOVEM INSTANT	350 g
eau	1.000 g
Total 2.Crème pâtissière	1.350 g

## 3.Crème pralinée

crème pâtissière	750 g
crème fraîche	1.000 g
KESSKO Noisettes Praliné Clair	250 g
Total 3.Crème pralinée	2.000 g

### Mise en œuvre

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.

*Notre passion, le savoir-faire!*



info@komplet.com  
www.komplet.com