

Eclairs mit Fina Noble

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE 30 Stück

REZEPTNUMMER PG20055

Eclair

400 g Milch 3.5%
200 g Butter
20 g Zucker
280 g Weismehl Typ 400
4 g Salz 1 Prise
400 g Eier frisch

Milch, Butter und Zucker zusammen zum Kochen bringen, Mehl und Salz abrösten, Ei langsam in der Maschine dazugeben und aufschlagen.

Crème Frucht, Fina Piemontese 60%, Vanillecreme

750 g Milch 3.5%
70 g Zucker
120 g Cremepulver Vanille,
Vanillecremepulver, Warm
50 g Zucker
250 g Milch 3.5%
200 g Fina Noble Piemontese 60%,
Pralinémasse Haselnuss

Milch und Zucker zusammen zum Kochen bringen. Crèmepulver mit Zucker mischen und mit der kalten Milch anrühren, unter die heiße Milch mischen und zusammen aufkochen. Fina Noble Piemontese 60% Gianduja Grundmasse unter die heiße Creme ziehen, kalt stellen. In der Maschine cremig aufschlagen.

Eistreiche, Milch

600 g Eigelb flüssig pasteurisiert
400 g Milch 3.5%

Zutaten gut verrühren.

Aufbau



Eclair
Haselnuss-Vanillecreme
Saisonale frische Früchte

Eclairs mit Fina Noble

1300 g Eclair

1440 g Crème Frucht, Fina
Piemontese 60%,
Vanillecreme
Eistreiche, Milch

Éclair

Mit 15er-Lochtülle Éclair-Masse 10 cm lang aufdressieren, mit Eistreiche bepinseln, mit einer Gabel zeichnen, backen.

Backtemperatur: 180 - 200°C
Backzeit: ca. 25 Minuten, Zug anfangs geschlossen, danach offen

Fertigstellung

Eclairs längsseits durchschneiden, Früchte nach Saison auf den Boden einfüllen, mit Gelée glasieren und mit Fina Noble Piemontese 60% Vanillecreme füllen, mit Hilfe eines Dressierbeutels mit 12er-Sternfülle. Deckel mit Puderschnee stauben und auflegen.

FELCHLIN PRODUKTE

DC74 Fina Noble Piemontese 60%,
Pralinémasse Haselnuss
UE05 Cremepulver Vanille,
Vanillecremepulver, Warm

Eclairs mit Fina Noble

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20055

Beschreibung : Eclair mit frischen Früchten und Haselnuss Vanillecreme

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	221
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	927
Verkaufspreis		Fette	12.53 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	5.65 g
		Kohlenhydrate	21.86 g
		davon Zucker	10.33 g
		Eiweiss	4.97 g
		Salz	0.25 g

Zusammensetzung :

Vollmilch, Eier, Weizenmehl, Zucker, Butter, Haselnüsse 4%, Maisstärke, Cacaobutter, Speisesalz, Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Carotin), Trockenglukosesirup, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar, Vanille, **Eigelb**

Stand

05.07.2022