

Eclairs

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	30	Eclairs	REZEPTNUMMER	PG20036
-------------	----	---------	--------------	---------

Pâte à Choux

- 250 g Milch 3.5%
- 25 g Wasser
- 5 g Salz
- 200 g Butter
- 300 g Weissmehl Typ 400
- 500 g Eier frisch

Milch, Wasser, Salz und weiche Butter aufkochen, Weissmehl einmellieren und 2 - 3 Minuteniterrühren, bis der Teig sich vom Kochtopf löst. Teig in Schüssel geben. Langsam die frischen Eier begeben und alles gut mischen, bis eine dressierfähige Masse entsteht.

Butterstreusel mit Mandeln und Rohrohrzucker

- 250 g Butter
- 250 g Rohrohrzucker fein
- 250 g Weissmehl Typ 400
- 250 g Mandeln weiss, gemahlen

Weiche Butter, Rohrzucker und gemahlene Mandeln mischen. Nach und nach das Mehl unterheben und im Kühlschrank abstehen lassen. Zu Streuseln verreiben und im vorgeheizten Ofen backen.

Backtemperatur: 180°C
Backzeit: ca. 15 Minuten

Vanillecreme gekocht mit Milch und Eigelb

- 80 g Vanilla cream powder, Vanillecremepulver, Warm
- 1000 g Milch 3.5%
- 25 g Zucker
- 200 g Eigelb flüssig pasteurisiert

Das Cremepulver mit einem Teil kalter Milch mischen. Den restlichen Teil der Milch mit Zucker aufkochen. Den Vanillecrememix der kochenden Milch begeben. Zu einer cremigen Masse rühren. Am Schluss das Eigelb dazugeben und nochmals aufkochen. Im Kühlschrank kühl stellen.

Cremeux Chocolat Maracaibo 65%

- 100 g Milch 3.5%
- 400 g Rahm 35%
- 60 g Zucker
- 120 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 300 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Rahm und Milch zum Kochen bringen. Zucker und Eigelb aufschlagen und zusammen mit der heissen Flüssigkeit mischen, homogenisieren und auf 25°C abkühlen. Couverture auf 50°C erwärmen. Zusammen zu einer homogenen und glatten Cremeux rühren. Über Nacht kalt stellen. A la minute schaumig aufschlagen.

Himbeer Konfiture

- 250 g Himbeeren frisch
- 250 g Zucker
- 5 g Pektin Gelbband

FrISChe Himbeeren erwärmen. Zucker und Pektin gut vermischen. Alles miteinander vermischen und auf 103°C kochen.

Eclairs

1280 g Pâte à Choux

800 g Butterstreusel mit Mandeln und Rohrohrzucker

1305 g Vanillecreme gekocht mit Milch und Eigelb

960 g Cremeux Chocolat Maracaibo 65%

505 g Himbeer Konfiture

Pâte à Choux

Teig mit Hilfe eines Spritzbeutels auf ein Pergamentpapier spritzen und im vorgeheizten Backofen backen. Backtemperatur: 200°C
Backzeit: ca. 10 Minuten
Pâte à Choux der Länge nach durchschneiden.

Fertigstellung

Die verschiedenen Cremes auf die Oberseite spritzen, dekorieren.

Eclairs

Petits Gâteaux

FELCHLIN PRODUKTE

CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
UE03	Vanilla cream powder, Vanillecremepulver, Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Eclairs

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20036

Beschreibung : Verschiedene Eclairs, gefüllt mit Pâtisseriescrème, Schokoladencrèmeux und Himbeerkonfitüre

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	290
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1215
Verkaufspreis		Fette	18.55 g
Verkaufseinheit	1 Eclair	davon gesätt. Fette	9.03 g
		Kohlenhydrate	24.44 g
		davon Zucker	15.48 g
		Eiweiss	5.92 g
		Salz	0.18 g

Zusammensetzung :

Vollmilch, Weizenmehl, Eier, Zucker, Butter, Rahm, Eigelb, Himbeeren, Rohrzucker, **Mandeln,** Cacaokerne, Maisstärke, Cacaobutter, Wasser, Speisesalz, Geliermittel (Pektin), Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)), Trockenglukosesirup, Vanille, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar

Stand 18.03.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung