

Borrel Eclairs

Image



Borrel Eclairs

Heerlijke hartige eclairs, perfect voor bij de borrel!

195°C

25 min

30 stuks

Ingrediënten

Eclairs:

190 gram Damco compleet soezenpoeder
265 gram Heel ei
190 gram Water, 20°C

Notenboter:

500 gram Boter
250 gram Melk
3,5 gram Peper
5 gram Zout
20 gram Balsamico azijn
25 gram Honing
125 gram Notenmix, fijn gehakt

Decoratie:

Bak Speciaal Deco Duo
Vleeswaren naar keuze: bv salami, pepperoni, serranoham

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze eclairs:

1. Meng alle grondstoffen 1 minuut in de laagste versnelling en 6-8 minuten in de hoogste versnelling met een vlindergard.
2. Spuit langwerpige eclairs (ca. 20 gram), decoreer deze met Deco Duo en bak af gedurende ca. 25 minuten op 195°C met voldoende stoom.

Werkwijze notenboter:

1. Draai eerst de boter luchtig, voeg vervolgens de melk toe en draai dit glad en luchtig.

2. Voeg tot slot alle overige grondstoffen toe en meng dit goed.

Opbouw:

1. Snij de eclairs open, vul met ca. 50 gram notenboter en werk af.

Image



Image



Image

