

RUBY ECLAIR

± 20 STUKS

SOEZEN

Ingrediënten

200 g water
150 g melk
150 g boter
9 g suiker
9 g zout

Bereiding

Breng aan de kook.

200 g zachte bloem

Voeg toe en kook ± 2 minuten

300 g eieren

Voeg geleidelijk toe aan de kneedmachine.

Spuut éclairs op een met bakpapier of Silpat-vel bedekte bakplaat.
Bak op 190°C.

VULLING

Ingrediënten

250 g melk
1/4 vanillestokje

Bereiding

Breng aan de kook.

50 g eidooier
60 g suiker
30 g zetmeel

Meng de ingrediënten. Voeg toe aan het vorige mengsel. Kook tot 82°C om een banketbakkersroom te maken. Laat afkoelen.

400 g **Callebaut® Crema 811** Voeg toe en meng goed. Vul de éclairs.

AFWERKING EN PRESENTATIE

Tempereer **Callebaut Finest Belgian Chocolate RB2** en werk de bovenkant van de éclair netjes af.
Decoreer ten slotte naar keuze.



Scan de QR-code
en krijg heel wat
frisse RB2 recepten
in je mailbox

