



Eclairs - Filled with love

ECLAIR CITROEN-PISTACHE | 28 st.

Vulling

1950 g Delicream Citroen - 8.02749.303

Bavaroise

100 g Fond Neutraal - 2.03030.114

100 g Water 25°C

500 g Slagroom ongezoet
(half geslagen)

70 g Pasta per Gelato Pistache - 2.02818.315

Afwerking

550 g Dawn Delifruit Citroen - 8.00250.333

WERKWIJZE

Vulling

Spuit ca. 70 g vulling in de eclair.

Bavaroise

Meng de Fond met water en eventueel Compound of Pasta per Gelato. Spatel de half geslagen slagroom in twee etappes door de Fond. Spuit ca. 50 g doppen op de eclair.

Afwerking

Maak een kuiltje in sommige bavaroise doppen en spuit hier fruitvulling op. Werk de eclair af naar wens.



*Benieuwd naar de andere smaken?
Check onze website!*



Romy Uijen - Patissier

FILLED
WITH Love

www.dawnfoods.com