

## Rezept-Service

Rezept Nr.: 37085

Halbfabrikate Konditorei



## Eclairs

Konditorei

**Gewicht      Rohmaterial / Halbfabrikat**

540 g Milch  
270 g Butter  
27 g Zucker  
360 g Weismehl, Typ 400

9 g Speisesalz  
540 g Vollei, flüssig  
135 g Milch  
36 g Staubzucker

<b>1'917 g Total Rohmaterialien</b>	Einlage	36 g
- 558 g 29,1 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	53.7
<b>1'359 g Total Rezeptgewicht</b>	Stückfertiggewicht	25 g

Herstellung:

**Masse:** Milch, Butter und Zucker aufkochen. Weizenmehl begeben und abrösten, bis sich die Masse vom Kessel löst.  
In einen Anschlagkessel umleeren und das Salz begeben.  
Eier und Milch nach und nach begeben.  
Info: Im Vergleich zu herkömmlichen Pâte à Choux ist diese Masse eher weich!

**Dressieren:** Auf einer perforierten Silikonmatte Eclairs von 11 cm Länge dressieren.  
(Lochtülle 13 mm). Mit Staubzucker überstauben und backen.

**Backen:** ca. 45 min bei 210° C, Zug geschlossen  
Nach 10 Minuten Zug ziehen und Temperatur fallen lassen (170°C).