

Recette du mois

Recette no: 38376

Pâtisseries & petites pièces sèches

Eclair à la fraise et à la pistache

pâtisserie

Poids	Matière première / produit	
1'250 g	Eclairs	50 pièces
750 g	de Les Fruits 70 % Strawberry	Pistor, no. d'art. 18238
750 g	Crème diplomate aux fraises avec	GRAZIELLA c Deluxe
750 g	Crème diplomate à la pistache avec	GRAZIELLA C Deluxe

3'500 g	Total mat. prem.	Dépôt	70 g
0 g	0,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	50.0
3'500 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	70 g

Fabrication : Découper le couvercle des éclairs et y dresser environ 15 g de Les Fruits 70% Strawberry par pièce.
Remplir les deux crèmes diplomates dans des sacs à dresser, les couper et les mettre ensemble dans un sac à dresser avec une douille perforée pour former une spirale bicolore sur les éclairs.
Décorer à volonté, p. ex. avec des fraises et des pistaches hachées.