

## Rezept des Monats

Rezept Nr.: 38377

### Pâtisserie und Stückli

# Erdbeer-Rhabarber Eclair

Konditorei

**Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat**

1'250 g	Eclairs	50 Stück
500 g	Les Fruits 70% Rhabarb	Pistor-Nr. 18585
750 g	Erdbeermousse mit Fond Royal Glanzglasur Erdbeer	

---

<b>2'500 g Total Rohmaterialien</b>	Einlage	50 g
0 g 0,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	50.0
<b>2'500 g Total Rezeptgewicht</b>	Stückfertiggewicht	50 g

Herstellung: Mit einer kleinen Lochtülle auf beiden Enden des Eclair ein kleines Loch machen und je Stück ca. 10 g Les Fruits 70% Rhabarb und ca. 15 g Erdbeermousse eindressieren und kalt stellen.  
Die Oberfläche der gut gekühlten Eclair in der temperierten Glanzglasur trempieren und anschliessend nach Wunsch ausgarnieren.