

Éclairs med GOLDEN VANDBAKKELSE og IREKS DELIKATESSE-CREME



GOLDEN VANDBAKKELSE	2.000 g
Olie	900 g
Vand, varmt	3.000 g
Totalvægt	5.900 g

Cremefyldning:

Fløde	1.600 g
IREKS GOLDEN DELIKATESSE-CREME	2.400 g
Koldt vand	6.400 g
Totalvægt	10.400 g

Blåbær-, æble- og rabarbermarmelade til fyldningerne

Røretid:	5 – 7 min. ved mellemste hastighed
Dejvægt:	Ca. 40 g (12 – 14 cm)
Bagetemp.:	175 – 180 °C
Bagetid:	Ca. 18 – 20 min., lukket spjæld under hele afbagningen. Kan bages direkte fra fryseren ved 10 – 15 °C lavere afbagningstemperatur.
Fremgangsmåde:	Alle ingredienser røres sammen med spartel ved mellemste hastighed. Dejen sprøjtes ud med en stor rund tulle på silikonepapir (12 – 14 cm lange) og bages. Cremefyldningen piskes i ca. 4 min. Sprøjt en stribe marmelade i bunden. Hen over marmeladen sprøjtes ca. 70 g creme. Kagerne pyntes med glasur. Kan fryses med og uden fyld.

Topping:

Glasur (blå til éclair med blåbær, hvid til éclair med æble, rød til éclair med rabarber)