



ÉCLAIRS  
*finest Selection*

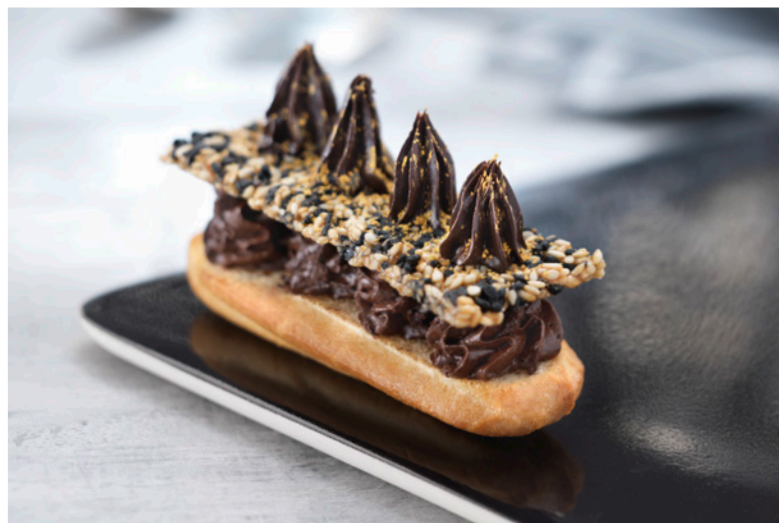
**Éclairs**

# Mousse au Chocolat-Éclair

Gesamtstückzahl: 80

# Sesam-Schokocreme-Éclair

Gesamtstückzahl: 160



- ..... 500 g **Éclair-Mix**
- ..... 750 g Wasser, kalt
- ..... 220 g **Rau Deli Rapsöl**
  - ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren.

## Mousse au Chocolat

- ..... 400 g **Mousse au Chocolat**
- ..... 400 g Wasser
- ..... 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Mousse au Chocolat mit dem Wasser im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 4 Minuten aufschlagen. Anschließend die Sahne locker unterheben.

## Dekor

- ..... 400 g **Miruar Schoko**
- ..... 80 g **Decor Gold**

- ..... 500 g **Éclair-Mix**
- ..... 750 g Wasser, kalt
- ..... 220 g **Rau Deli Rapsöl**
  - ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren.

## Füllung

- ..... 2000 g **Schokobella Feinherb**
- ..... 400 g Butter
  - ▶ Aufschlagen

## Bienex-Knusperdeckel

- ..... 800 g **Bienex**
- ..... 640 g Sesam
- ..... 160 g Sesam, schwarz
  - ▶ Zutaten mischen, auf zwei Backbleche streuen und bei 190 °C ca. 12 Minuten abbacken. In Streifen schneiden, 10 x 3 cm.

## Herstellung

- ▶ Ein Blech mit Backpapier auslegen.
- ▶ Jeweils ca. 18 g Masse mit einer Sterntülle auf das Blech dressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Éclairs auskühlen lassen und aufschneiden.
- ▶ Die Deckel mit **Miruar Schoko** überziehen.
- ▶ **Mousse au Chocolat** aufdressieren.
- ▶ Die Deckel auflegen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur), mit Schwaden, bei geschlossenem Zug
- ▶ Backzeit: 16–18 Minuten

## Herstellung

- ▶ Ein Blech mit Backpapier auslegen.
- ▶ Jeweils ca. 18 g Masse mit einer Sterntülle auf das Blech dressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Éclairs auskühlen lassen und aufschneiden.
- ▶ Auf die Hälften **Schokobella Feinherb** tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Die Knusperdeckel auflegen.
- ▶ **Schokobella Feinherb** nochmals tupfenförmig hochdressieren.
- ▶ **TIPP:** Goldpuder verleiht den Éclairs zusätzlich eine hochwertige Optik.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur), mit Schwaden, bei geschlossenem Zug
- ▶ Backzeit: 16–18 Minuten

# Himbeer-Éclair

Gesamtstückzahl: 80



.....	500 g	<b>Éclair-Mix</b>
.....	750 g	Wasser, kalt
.....	220 g	<b>Rau Deli Rapsöl</b>
		▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren.
.....	400 g	<b>Kranfil´s Rote Früchte</b>
		<b>Himbeer-Sahne</b>
.....	160 g	<b>Alaska-express Himbeer</b>
.....	200 g	Wasser, ca. 25 °C
.....	800 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
		▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
		<b>Dekor</b>
.....	400 g	<b>Miruar Weiß</b>
.....	5 g	Lebensmittelfarbe, rot
		▶ Miruar einfärben.
.....	80 g	<b>Decor GOLD</b>
.....	80 g	Pistazien, Bruch
.....	160 g	Himbeeren, 80 Stück
.....	160 g	Heidelbeeren, 160 Stück

## Herstellung

- ▶ Ein Blech mit Backpapier auslegen.
- ▶ Jeweils ca. 18 g Masse mit einer Sterntülle auf das Blech dressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Éclairs auskühlen lassen und aufschneiden.
- ▶ Die Deckel mit **Miruar Weiß** überziehen.
- ▶ Auf die untere Hälfte jeweils ca. 5 g **Kranfil´s Rote Früchte** mittig aufdressieren und anschließend ca. 14 g Sahne aufdressieren.
- ▶ Die Deckel auflegen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur), mit Schwaden, bei geschlossenem Zug
- ▶ Backzeit: 16–18 Minuten

# Caramel-Vanille-Éclair

Gesamtstückzahl: 80



.....	500 g	<b>Éclair-Mix</b>
.....	750 g	Wasser, kalt
.....	220 g	<b>Rau Deli Rapsöl</b>
		▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren.
.....	400 g	<b>Miruar Schoko</b>
.....	400 g	<b>Kranfil´s Caramel</b>
		<b>Vanille-Buttercreme</b>
.....	400 g	<b>Cremonte</b>
.....	600 g	Wasser, ca. 20 °C
		▶ Kurz verrühren
.....	520 g	Butter
.....	10 g	<b>Kovanil</b>
		▶ Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.
		<b>Dekor</b>
.....	300 g	<b>Bienex</b>
.....	300 g	Walnüsse
.....	250 g	<b>Mohreglanz Zartbitter</b>

## Herstellung

- ▶ Ein Blech mit Backpapier auslegen.
- ▶ Jeweils ca. 18 g Masse mit einer Sterntülle auf das Blech dressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Éclairs auskühlen lassen.
- ▶ Mit **Miruar Schoko** überziehen.
- ▶ Jeweils ca. 5 g **Kranfil´s Caramel** mittig aufdressieren und anschließend ca. 15 g Buttercreme aufdressieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur), mit Schwaden, bei geschlossenem Zug
- ▶ Backzeit: 16–18 Minuten



# Füllungs- und Dekorvarianten



## Weitere Füllungsprodukte

alle **Kranfil´ s**-Sorten

alle **Schokobella**-Sorten

**Cremonte**

**Bianka, Bianka Soft**

alle **Alaska-express**-Sorten\*

**Joghurt-Füllcreme**

**Bellanossa**

**Crème Suprême**

**Cremeflair**

alle **Bon**-Sorten

**KSK, KSK Plus**

**Belvanil**

**Cheesequick**

alle **Fructi-Top**-Sorten

**Creme Bavaria**

alle **Mousse au Chocolat**-Sorten

**Nugotin**

**Nuss-Nougat Creme**

alle **Dessertpasten**  
zum Aromatisieren

\*(außer Joghurt, Quark, Buttermilch und Molke)

## Weitere Dekorationsideen

alle **Miruar**-Sorten

**Decor Gold, Silber, Bronze**

alle **Mohrenglanz**-Sorten

alle **Schokobella**-Sorten

**Nugotin**

**Ovasil**

Braun Dekorsortiment

**Amerikaner Glasur**

**Schokoladen Zuckerglasur**

## Bezugsquellen

### NEU: Colourfood Professional

Färbende Lebensmittel aus 100 % Obst und Gemüse  
– 100 % Clean Label!

### AKTION: Kostenlos testen

Jeder Interessent erhält einmal ein Starterkit  
mit allen 6 Farben kostenlos zugeschickt.  
Mehr Infos unter: [www.colourfood.de](http://www.colourfood.de)



KOSTENLOSE MUSTERBOX BESTELLEN



07/2018 oe



MARTIN BRAUN GRUPPE

### Martin Braun KG

Tillystraße 17-21  
30459 Hannover

[verkauf@martinbraun.de](mailto:verkauf@martinbraun.de)  
[www.martinbraun.com](http://www.martinbraun.com)  
[shop.martinbraun.de](http://shop.martinbraun.de)

### Beratung

Tel. 0511 4107 380  
Fax 0511 4107 389

### Bestellung

Tel. 0511 4107 333  
Fax 0511 4107 317

Nr. 640