

Die aktuelle Gebäckidee

mit **Creme Bavaria, Mohrenglanz
Zitrone** und **Mohrenglanz Zartbitter**

Fachliche Beratung:
Tel. (05 11) 4107 380
Fax (05 11) 4107 389
Bestellung:
Tel. (05 11) 4107 333
Fax (05 11) 4107 317

Im Internet finden
Sie das gesamte
BRAUN-Sortiment:
www.martinbraun.de
info@martinbraun.de



Bavaria Eclairs

40 Stück

200 g **Mohrenglanz Zitrone** ▶ für den Überzug
20 g **Mohrenglanz Zartbitter** ▶ zum Überspinnen

Creme Bavaria

400 g **Creme Bavaria**
400 g Wasser, kalt
600 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

Creme Bavaria
mit dem Wasser
4 Minuten mit feiner
Rute im schnellen
Maschinengang
aufschlagen, anschließend
die Sahne locker unterheben.

Herstellung:

- ◆ Die Eclairs mit **Mohrenglanz Zitrone** überziehen und mit **Mohrenglanz Zartbitter** überspinnen.
- ◆ Aufschneiden und mit **Creme Bavaria** füllen.
- ◆ Die Deckel auflegen.



MARTIN BRAUN
Backmittel
und Essenzen KG
30433 Hannover