

MI Eclair

Küpsetussegu prantsusepärase ekleeride, tuuletaskute, pritskookide valmistamiseks.

Keedutaigna põhiresept

1000 g	MI Eclair
1600 g	Vesi (soe, -35 °C)
200 g	Toiduõli
700 g	Eifix Vollei/Muna

Valmistamine

Segada kõik koostisosad aeglasel kiirusel -3 minutit. Lasta massil 10 minutit seista ja pritsida siis soovitud kujuga ekleerid/tuuletaskud.

Küpsetamine: alustada 210 °C kerge auruga. 5 minuti pärast lasta aur välja ja alandada temperatuuri 165 °C .
Küpsetusaeg kokku 20-25 minutit.

Täidised

Keedukreem: Debic Crème Patissière BiB

* Täidiskreemi võib teha õhulisemaks, segades sisse 20-30% vahustatud koort.

* Šokolaaditäidise saamiseks lisa 15 g šokolaadi.

Kohupiimatäidis

200 g	Debic Cream Stand & Overrun 35% Uht/õhuline naturaalne vahukoor
600 g	Kohupiim
170 g	Kondenspiim
30 g	Hellin Kaltkrem plus/vanillikreempulber

Mascarponetäidis

400 g	Debic Cream Stand & Overrun 35% Uht/õhuline naturaalne vahukoor
100 g	Mascarpone
80 g	Kondenspiim
20 g	Hellin Kaltkrem plus/vanillikreempulber
3 g	Pasta Vanilla Bean Madagascar, bourboni vanilli pasta

Puuvilja-marjatäidised

300 g	Ravifruit Compotée Mango- Passion või Red Berries
4 g	Hellin Želatiin, 240-250 bloom

300 g	Puuvilja-marjapüree (Ravifruit/Fruits Rouges)
150 g	Master Kristalino, neutraalse maitsega želeepulber
6 g	Hellin Želatiin, 240-250 bloom

Krakleekate ekleeridele-tuuletaskutele

150 g	Debic Butter Constant 82%, aastaringselt kõrge sulamistemperatuuriga 82% või
180 g	Suhkur (Demerara suhkur, fariinsuhkur)
180 g	Hellin-nisujahu 550

- Ained segada ühtlaseks massiks ja rullida kahe küpsetuspaberi vahel ~2 mm paksuseks. Asetada sügavkülma ja seejärel lõigata/lüüa välja soovitud kujuga tükid, asetada enne ahju panemist ekleeride/tuuletaskute peale.

