

ELSKEDE ECLAIR

RÅVARER · OPSKRIFTER · PYNT · EMBALLAGER



SMUK OG SMAGFULD
fortolkning af den
traditionelle
vandbakkelse

DEN ELSKEDE ECLAIR

ECLAIR OPSTOD I DET 19. ÅRHUNDREDE I FRANKRIG. DENGANG HED DEN PAIN Á LA DUCHESSÉ ELLER PETITE DUCHESSÉ. SIDEN HAR DEN SKIFTET NAVN TIL ECLAIR, SOM VI KENDER DEN LILLE OVALE FRANSKE KAGE AF VANDBAKKELSESEJ MED CREMET FYLD OG TOPPET MED GLASUR ELLER CHOKOLADE.

Bag lækre og ufatteligt smukke kreationer

Slip fantasien løs sammen med Hejni og Holst, når du bager disse smukke kreationer. Fyld dine eclairs med flødecreme og unikke CBP frugtfyldninger (rabarber, stikkelsbær, hindbær 55%) eller med smagfulde fromager, pastaer eller den klassiske flødecreme a la Creme Bruleé med Deli Caramel på toppen.

Glem ikke at pynte dem af med de flotteste topping af farvet glasur eller XOCOFINE kvalitetschokolade og til sidst prikken over i'et dekoration med smuk chokoladepynt fra Dobla.

Pre-pak kagerne i den fine Classicpack æske, så det bliver nemt, fristende og uimodståelige for kunden at købe med hjem til kaffen og dessert.

FIND ALTID

de spændende
opskrifter og dine
aktuelle priser i
CBP Premium Pro



ECLAIR STIKKELSBÆR MED FLØDECREME

Præsenteret af Holst & Hejni



Serveringsforslag

INGREDIENSER

	Vægt i gram	Varenr.
ECLAIR VANDBAKKELSE:	1.500	
Walespowder m/æg	(580)	24080
Vand	(920)	Pro001
CREME:	2.010	
Debic Piskefløde	(670)	21130
KåKå Vaniljecreme	(670)	25135
CBP Stikkelsbær	(670)	30105
GLASUR:	750	
Flormelis	(650)	34500
Vand	(100)	Pro001
Grøn farve	(1)	29158

ARBEJDSBESKRIVELSE

Ælte-/pisketid:	
Dejtemperatur:	
Liggetid:	
Rasketid:	
Rasketemp.:	
Fugtighed:	
Indsætnings- temp.:	210 °C
Damp:	
Afbagnings- temp.:	190 °C

Antal enheder: ca. 50 á 85 gram

UDDYBENDE ARBEJDSBESKRIVELSE:

1. VANDBAKKELSE: Walespowder og vand (50 - 60 °C), røres med spartel, 5 min. ved høj hastighed.
2. Sprøjtes ud med glat tyllé i længder på ca. 10 cm, på fedtede plader.
3. Bages ved jævn varme i 20 - 24 min.
4. CREME: Fløden piskes og blandes med Vaniljecreme og CBP Stikkelsbær.
5. De afkølede bakkelser stikkes i bunden, hvori flødecremen sprøjtes i.
6. GLASUR: Toppes med farvet glasur.

Serveringsforslag er pyntet med Grønt blad (48405) og Perle hvid (48415).
(Pynt indeholder allergener)

ECLAIR HINDBÆR MED FLØDECREME

Præsenteret af Holst & Hejni



Serveringsforslag

INGREDIENSER

	Vægt i gram	Varenr.
ECLAIR VANDBAKKELSE:	1.500	
Walespowder m/æg	(580)	24080
Vand	(920)	Pro001
CREME:	2.000	
Debic Piskefløde	(770)	21130
KåKå Vaniljecreme	(770)	25135
CBP Hindbær Lux 55%	(460)	30101
GLASUR:	750	
Flormelis	(650)	34500
Vand	(100)	Pro001
Rød farve	(20)	29167

ARBEJDSBESKRIVELSE

Ælte-/pisketid:	
Dejtemperatur:	
Liggetid:	
Rasketid:	
Rasketemp.:	
Fugtighed:	
Indsætnings- temp.:	210 °C
Damp:	
Afbagnings- temp.:	190 °C

Antal enheder: ca. 50 á 85 gram

UDDYBENDE ARBEJDSBESKRIVELSE:

1. VANDBAKKELSE: Walespowder og vand (50 - 60 °C), røres med spartel, 5 min. ved høj hastighed.
2. Sprøjtes ud med glat tykke i længder på ca. 10 cm, på fedtede plader.
3. Bages ved jævn varme i 20 - 24 min.
4. CREME: Fløden piskes og blandes med Vaniljecreme og CBP Hindbær Lux 55%.
5. De afkølede bakkelse stikkes i bunden, hvori flødecremen sprøjtes i.
6. GLASUR: Toppes med farvet glasur.

Serveringsforslag er pyntet med Frysetørret hindbær (35476).

ECLAIR RABARBER MED FLØDECREME

Præsenteret af Holst & Hejni



Serveringsforslag

INGREDIENSER

	Vægt i gram	Varenr.
ECLAIR VANDBAKKELSE:	1.500	
Walespowder m/æg	(580)	24080
Vand	(920)	Pro001
CREME:	2.000	
Debic Piskefløde	(715)	21130
KåKå Vaniljecreme	(715)	25135
CBP Rabarber	(570)	30107
GLASUR:	750	
Flormelis	(650)	34500
Vand	(100)	Pro001
Rød farve	(20)	29167
Gul farve	(1)	29160

ARBEJDSBESKRIVELSE

Ælte-/pisketid:
Dejtemperatur:
Liggetid:
Rasketid:
Rasketemp.:
Fugtighed:
Indsætnings-
temp.: 210 °C
Damp:
Afbagnings-
temp.: 190 °C

Antal enheder: ca. 50 á 85 gram

UDDYBENDE ARBEJDSBESKRIVELSE:

- VANDBAKKELSE: Walespowder og vand (50 - 60 °C), røres med spartel, 5 min. ved høj hastighed.
- Sprøjtes ud med glat tulle i længder på ca. 10 cm, på fedtede plader.
- Bages ved jævn varme i 20 - 24 min.
- CREME: Fløden piskes og blandes med Vaniljecreme og CBP Rabarber.
- De afkølede bakkelse stikkes i bunden, hvori flødecremen sprøjtes i.
- GLASUR: Toppes med farvet glasur.

Serveringsforslag er pyntet med knuste Choko spåner hvid (32008).
(Pynt indeholder allergener)

ECLAIR A LA CREME BRULEE MED FLØDECREME

Præsenteret af Holst & Hejni



Serveringsforslag

INGREDIENSER

	Vægt i gram	Varenr.
ECLAIR VANDBAKKELSE:	1.500	
Walespowder m/æg	(580)	24080
Vand	(920)	Pro001
CREME:	2.000	
Debic Piskefløde	(1.000)	21130
KåKå Vaniljecreme	(1.000)	25135
TOPPING:		
Deli Caramel	750	40225

ARBEJDSBESKRIVELSE

Ælte-/pisketid:	
Dejtemperatur:	
Liggetid:	
Rasketid:	
Rasketemp.:	
Fugtighed:	
Indsætnings- temp.:	210 °C
Damp:	
Afbagnings- temp.:	190 °C

Antal enheder: ca. 50 á 85 gram

UDDYBENDE ARBEJDSBESKRIVELSE:

1. VANDBAKKELSE: Walespowder og vand (50 - 60 °C), røres med spartel, 5 min. ved høj hastighed.
2. Sprøjtes ud med glat tykke i længder på ca. 10 cm, på fedtede plader.
3. Bages ved jævn varme i 20 - 24 min.
4. CREME: Fløden piskes og blandes med Vaniljecreme.
5. De afkølede bakkelse stikkes i bunden, hvori flødecremen sprøjtes i.
6. Toppes med karamel.

Serveringsforslag er pyntet med Cigarillo retro (48410 og knuste Choko spåner hvid (32008).
(Pynt indeholder allergener)

ECLAIR A LA RUBENSTEIN

Præsenteret af Holst & Hejni



Serveringsforslag

INGREDIENSER

	Vægt i gram	Varenr.
ECLAIR VANDBAKKELSE:	1.500	
Walespowder m/æg	(580)	24080
Vand	(920)	Pro001
FROMAGE:	2.000	
Debic Piskefløde	(1.400)	21130
Credi Fond Neutral	(270)	926020
Vand	(270)	Pro001
Rom Estrakt Prima	(65)	29164
TOPPING:	500	
Xocofine Mælkechokolade	(500)	32002

ARBEJDSBESKRIVELSE

Ælte-/pisketid:	
Dejtemperatur:	
Liggetid:	
Rasketid:	
Rasketemp.:	
Fugtighed:	
Indsætnings- temp.:	210 °C
Damp:	
Afbagnings- temp.:	190 °C

Antal enheder: ca. 50 á 80 gram

UDDYBENDE ARBEJDSBESKRIVELSE:

- VANDBAKKELSE:** Walespowder og vand (50 - 60 °C), røres med spartel, 5 min. ved høj hastighed.
- Sprøjtes ud med glat tykke i længder på ca. 10 cm, på fedtede plader.
- Bages ved jævn varme i 20 - 24 min.
- FROMAGECREME:** Fløden piskes let og øvrige ingredienser blandes i, til fromagen er homogen.
- De afkølede bakkelse stikkes i bunden, hvori fromagen sprøjtes i.
- Toppes med smeltet mælkechokolade.

Serveringsforslag er pyntet med Choko spåner hvid (32008) og Sukkerristede nødder (32684).
(Pynt indeholder allergener)

ECLAIR MED ORANGEFROMAGE

Præsenteret af Holst & Hejni



Serveringsforslag

INGREDIENSER

	Vægt i gram	Varenr.
ECLAIR VANDBAKKELSE:	1.500	
Walespowder m/æg	(580)	24080
Vand	(920)	Pro001
FROMAGE:	2.000	
Debic Piskefløde	(1.400)	21130
Credi Fond Neutral	(270)	926020
Vand	(270)	Pro001
Orangepasta	(65)	29165
TOPPING:	500	
Xocofine Hvid Chokolade	(500)	32001

ARBEJDSBESKRIVELSE

Ælte-/pisketid:	
Dejtemperatur:	
Liggetid:	
Rasketid:	
Rasketemp.:	
Fugtighed:	
Indsætnings- temp.:	210 °C
Damp:	
Afbagnings- temp.:	190 °C

Antal enheder: ca. 50 á 80 gram

UDDYBENDE ARBEJDSBESKRIVELSE:

1. VANDBAKKELSE: Walespowder og vand (50 - 60 °C), røres med spartel, 5 min. ved høj hastighed.
2. Sprøjtes ud med glat tylle i længder på ca. 10 cm, på fedtede plader.
3. Bages ved jævn varme i 20 - 24 min.
4. FROMAGECREME: Fløden piskes let og øvrige ingredienser blandes i, til fromagen er homogen.
5. De afkølede bakkelser stikkes i bunden, hvori fromagen sprøjtes i.
6. Toppes med smeltet Hvid Chokolade.

Serveringsforslag er pyntet med farvet glasur.

ECLAIR MED PISTACIEFROMAGE

Præsenteret af Holst & Hejni



Serveringsforslag

INGREDIENSER

	Vægt i gram	Varenr.
ECLAIR VANDBAKKELSE:	1.500	
Walespowder m/æg	(580)	24080
Vand	(920)	Pro001
FROMAGE:	2.000	
Debic Piskefløde	(1.400)	21130
Credi Fond Neutral	(270)	926020
Vand	(200)	Pro001
Pistaciepasta	(140)	28744
TOPPING:	500	
Xocofine Mørk Chokolade	(500)	32003

ARBEJDSBESKRIVELSE

Ælte-/pisketid:	
Dejtemperatur:	
Liggetid:	
Rasketid:	
Rasketemp.:	
Fugtighed:	
Indsætnings- temp.:	210 °C
Damp:	
Afbagnings- temp.:	190 °C

Antal enheder: ca. 50 á 80 gram

UDDYBENDE ARBEJDSBESKRIVELSE:

1. VANDBAKKELSE: Walespowder og vand (50 - 60 °C), røres med spartel, 5 min. ved høj hastighed.
2. Sprøjtes ud med glat tylle i længder på ca. 10 cm, på fedtede plader.
3. Bages ved jævn varme i 20 - 24 min.
4. FROMAGECREME: Fløden piskes let og øvrige ingredienser blandes i, til fromagen er homogen.
5. De afkølede bakkelser stikkes i bunden, hvori fromagen sprøjtes i.
6. Toppes med smeltet Mørk Chokolade.

Serveringsforslager pyntet med Choko spåner hvid (32008) og Hasselnøddecroquant (32684)
(Pynt indeholder allergener)

Avance: 70 %
ved vejl. udsalgspris: kr. 15,- / 80 g
Beregninger er ekskl. arbejds løn, emballage og pynt