

# Melk chocolade eclair

gemaakt door Bart de Gans



## Recipe

### Coffee Tonka cremeux:

Room 35%	180g
Melk	180g
Eigeel	65g
Suiker	35g
Koffiebonen	35g
Tonka	4g
<b>Totaal</b>	

### Coffee Tonka cremeux:

### Vanille cremeux:

White couverture 35%	85g
Room 35%	195g
Bourbon vanilleboon	5g
Vanille extract	1g
Gelatine	3g
Water voor gelatine	15g
Room 35%	195g
<b>Totaal</b>	

### Vanille cremeux:

### Koffie chocolade mousse:

Room	600g
Pure chocolade53%	220g
Pate a bombe	100g
Melk	200g
Gelatine	10g
Koffiebonen	30g

**Totaal**

### Koffie chocolade mousse:

### Korstdeeg:

Bloem	900g
Boter	640g
Suiker	560g
Ei	200g
Zout	6g
Koffiepoeder	5g
Zwarte kleurstof	5g
Cacao poeder	25g

**Totaal**

### Korstdeeg:

### Melk chocolade mousse:

Room	600g
Pure chocolade 53%	220g
Pate a bombe	100g
Melk	200g
Gelatine	10g

**Totaal**

### Melk chocolade mousse:

**Assembly, layout and finishing**

**Enjoy this exciting recipe.**

**Featured Product(s)**