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
Totaal	

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
Totaal	

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)