

Osa Eclairs

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE 50 Eclairs

REZEPTNUMMER PG20277

Pâte à Choux

- 200 g Milch 3,5%
- 200 g Wasser
- 200 g Butter
- 5 g Salz
- 20 g Zucker
- 200 g Weissmehl Typ 400
- 350 g Eier frisch

Milch, Wasser, Butter, Salz und Zucker zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und das Mehl dazugeben. Weitere 2-3 Minuten gründlich kochen, bis der Teig nicht mehr am Topfrand klebt. Die geröstete Masse in die Maschine geben und im ersten Gang mit dem Flachrührer rühren. Nach und nach Eier (Raumtemperatur) dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Vanillecreme & Osa

- 750 g Vanillecreme gekocht
- 250 g Mangonosa, Füllung Mango Passionsfrucht

Die Osa-Füllung in der Mikrowelle auflösen. Die Vanillecreme mit einem Flachrührer in der Maschine zu einer homogenen Masse verrühren. Die aufgelöste Osa dazugeben und gut verrühren.

Vanillecreme gekocht

- 100 g Crèmepulver, Vanillecrèmepulver warm
- 1000 g Milch 3,5%
- 200 g Zucker

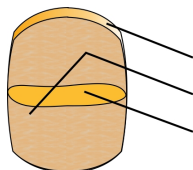
Crempulver mit 250 g Milch anrühren. Die restliche Milch mit Zucker aufkochen. Das angerührte Crèmepulver gut einrühren und nochmals aufkochen. Sofort auskühlen. Die Vanillecreme über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Vor Gebrauch in der Maschine cremig rühren.

Fondant & Osa

- 250 g Mangonosa, Füllung Mango Passionsfrucht
- 225 g Gelée neutral
- 25 g Zuckersirup

Osa in der Mikrowelle erwärmen, kurz bevor sie aufgelöst ist, Gelée dazugeben und kräftig zu einer Emulsion verarbeiten. Mit Zuckersirup strecken, so sehr wie nötig. Erhitzen und bei 38-40°C verwenden.

Aufbau



- Mangonosa-Glasur
- Pâte à Choux
- Vanillecreme & Mangonosa

Osa Eclairs

- 1175 g Pâte à Choux
- 1000 g Vanillecreme & Osa
- 500 g Fondant & Osa

Pâte à Choux

Masse mit einer 8er-Tülle auf ein Backblech, mit schwarzer perforierter Silpain-Matte ausgekleidet, aufdressieren.

Backen im Etagenofen

- Backtemperatur: 185°C;
- 1. Backzeit: 20 Minuten, Zug geschlossen
- Backtemperatur: 165°C
- 2. Backzeit: 20-24 Minuten, Zug offen
- Immer 4/4 Oberhitze und ¼ Unterhitze

Backen im Umluftofen oder Steamer

- Backtemperatur: 145°C; ½ Ventilator/ Luftzirkulation, Zug geschlossen
- 1. Backzeit: 12-14 Minuten
- Backtemperatur: 145°C; ½ Ventilator/ Luftzirkulation, Zug offen
- 2. Backzeit: ca. 14 Minuten

FELCHLIN PRODUKTE

- DC77 Mangonosa, Füllung Mango Passionsfrucht
- UE05 Crèmepulver, Vanillecrèmepulver warm