



Eclairs

Maak nu zelf heerlijke eclairs met de stap voor stap uitleg in dit recept! De eclairs vullen we met verrukkelijke banketbakkersroom. Tenslotte decoreer je het met een mooi gekleurd fondant glazuur en paar fondant bloemen.

Boodschappenlijstje



PME Emporte-pièce Poussoir
Marguerite set/4

DA634
11,65 €



Patisse Poches à Douille Jetables 41cm
pk/24

02435
5,85 €

Overige benodigdheden:

- 200 ml water
- 150 gram bloem
- 100 gram roomboter
- 4 eieren (circa 200 gram)
- 250 ml water
- Bakpapier

Meng 200 ml water en 100 gram roomboter in een steelpan met dikke bodem en verwarm tot de boter gesmolten is en het water kookt. Zet het vuur zacht en voeg in een keer 150 gram bloem toe. Roer goed tot alle klontjes weg zijn en het deeg als een bal van de pan loskomt. Doe het deeg in een mengkom en mix even door. Klop 4 eieren los en voeg steeds al mixend een beetje ei toe aan het deeg.

Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C). Vul een spuitzak met het beslag en spuit strepen (12 cm lang en 4 cm breed) op het bakpapier. Zorg voor voldoende ruimte tussen de strepen. Bak de eclairs in circa 30 minuten gaar. Laat ze na het bakken afkoelen.

Knip ze in de lengte open met een keukenschaar. Meng 100 gram mix voor banketbakkersroom met 250 ml water. Klop de room met een garde of mixer circa 5 minuten tot een gladde massa. Vul een spuitzak met de banketbakkersroom en spuit op iedere onderkant een laag room.

Kleur de fondantglazuur rood en oranje. Doop hierin voorzichtig de bovenkant van de eclairs. Laat het glazuur even opdrogen en plaats ze op de onderkant.

Steek met fondant kleine bloemetjes uit en plak deze met een beetje glazuur op de eclairs. Decoreer het hart van de bloemetjes met een suikerparel.