

Mille-Éclair





Mille-Éclair

Egal ob Éclair, Macaron oder Petit Fours... französische Gebäcke verzaubern jeden!

Mille-Éclair ist eine Kombination aus knusprig-luftigem Blätterteig mit feinem Buttergeschmack und einer köstlichen Brandmasse. Dieses Duo ist gefüllt mit zwei verschiedenen Streifen Frucht-, Schokoladencreme- oder Karamellfüllung.

Mille-Éclair ist eine neue, trendige und außergewöhnliche Gebäckkreation und bietet unzählige Möglichkeiten für Geschmacksvariationen.

Dieses hochwertige Gebäck ist für traditionelle und moderne Bäckereien und Cafés, sowie als exklusiver to-go-Snack in einer edlen Verpackung geeignet.

*In einer eleganten Verpackung
ist Mille-Éclair ein exklusives,
kleines Geschenk für Genießer!*

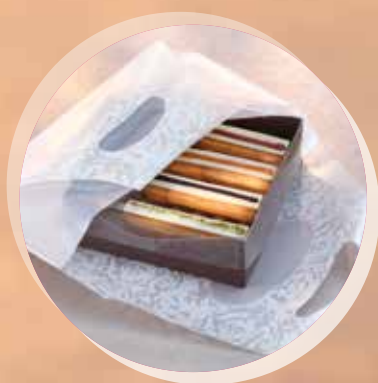
Bezugsquellen:

Pralinenverpackung:

Conpack Dreger UG
www.geschenkverpackungen-online.de
info@geschenkverpackungen-online.de

Tragetasche:

New Plast s.r.l., Italien
www.newplast.eu
export@newplast.eu



**TO
GO**



Mille-Éclair

Gesamtstückzahl: 65

- _____ 750 g Butter-Blätterteig mit **Crossy** [siehe Grundrezept]
- _____ 800 g Brandmasse [siehe Grundrezept]

Füllung

- _____ 500 g **Fruchtpüree Litschi mit Himbeere & Rosenaroma**
- _____ 50 g Zucker
- _____ 50 g **Kabi**
- _____ 400 g **Bon Citron**

Zucker und **Kabi** trocken mischen, in das Fruchtpüree einrühren und kurz quellen lassen.

Dekor

- _____ 400 g **Mohrenglanz Vanille**
 - _____ 100 g Pistazien, gehackt
- Temperieren, auf ein mit Folie ausgelegtes Blech streichen und beim Anziehen in Streifen à 3 x 12 cm schneiden. Die Pistazien aufstreuen.

Herstellung

- Den tourierten Blätterteig auf 2 mm ausrollen und in 65 Stücke à 3 x 12 cm einteilen.
- Mit einer Sterntülle Nr. 7 je 12 g Brandmasse aufdressieren und abbacken.
- Nach dem Auskühlen die Brandmassendeckel abtrennen, die beiden Füllungen auf den Blätterteigboden aufdressieren und wieder zusammensetzen.
- Wie auf den Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 18 Minuten

Grundrezept Butter-Blätterteig mit Crossy

- _____ 3750 g **Crossy**
 - _____ 1800 g Wasser
 - _____ 200 g Butter
 - _____ 2000 g Butterziehplatte
- Intensiv verkneten.
- Zum Tourieren.

Herstellung

- Den Grundteig sofort mit der Butterziehplatte tourieren. Zwei einfache und zwei doppelte Touren. Den getourten Teig vor dem Aufarbeiten 10 Minuten kühl ruhen lassen.

Grundrezept Brandmasse

- _____ 1000 g **Brandmassen-Mix**
- _____ 1500 g Wasser, ca. 50 °C
- _____ 100 g Speiseöl

Herstellung

- Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren (nicht schaumig werden lassen).

Füllungsvarianten

Geschmack	Basisfüllung	Aromatisierung	Dosierung/kg Füllung	Kombination mit
Haselnuss	Schokobella weiß	Haselnusscreme, fein	100 g	Fruchti-Top Kirsch
Mocca	Bianka soft	DP Mocca	60 g	Fruchti-Top Apfel
Marc de Champagne	Schokobella weiß	Royal Marc de Champagne	100 g	Bon Citron
Schoko-Chili	Schokobella	Chilipulver	4 g	Fruchti-Top Orange
Schoko	Schokobella	–	–	Fruchti-Top Kirsch
Weißer Schokolade	Schokobella weiß	–	–	Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich

Oder verwenden Sie z. B. Sahnfüllungen mit **Alaska-express Blutorange, Cranberry, Cappuccino, Nuss etc.**

Füllung auf Basis Bianka soft

_____ 1000 g Bianka soft	▶ Schaumig rühren. Nach und nach zugeben, nochmals gut aufschlagen bis zu 10 Min.
_____ 1000 g Crememargarine	
_____ 500 g Wasser	

Füllung auf Basis Schokobella / Schokobella weiß

_____ 1500 g Schokobella oder Schokobella weiß	▶ Schaumig aufschlagen.
_____ 500 g Butter	

Milke-Éclair

Aktions-Logo

Thekenaufsteller
DIN A4



Thekenschild
150 x 100 mm



Deckenhänger DIN A3

Rezepte und Downloadvorlagen finden Sie unter: www.martinbraun-konditorei.de



MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

Bestellung

Tel: 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN • GRUPPE

Nr. 579