

# Mini Eclair De Creme De Speculoos

2605

## Ingredientes

### PREPARO

150ml Água

160g Ovos

140g Óleo

200g Bomba F Bomba F

### CREME

600g Creme Confeiteiro Receita Principal (Receita 2362)

300g Speculoos Chocolatier Speculoos Chocolatier

### ACABAMENTO

740g Speculoos Chocolatier Speculoos Chocolatier



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Bomba F, o óleo, ovos e a água na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 8 minutos ou até a massa alisar.
03. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, pingar a massa (aproximadamente 8,5 g) em assadeiras lisas previamente untadas.
04. Fornear a 180°C - 190°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.
05. Esfriar.

### CREME

01. Colocar o Cremulzin Creme Confeiteiro e o Zeelandia Speculoos Chocolatier em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Reservar.

### ACABAMENTO

01. Furar as mini éclairs por baixo e rechear com o creme confeiteiro com Speculoos Chocolatier reservado, com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso.
02. Aquecer uma parte do Speculoos Chocolatier (370 g) em banho maria ou micro-ondas até a consistência desejada.
03. Passar a parte superior de cada éclair no Speculoos Chocolatier. Reservar
03. Com o auxílio de um saco de confeitar e um bico pétala aplicar o restante do Speculoos Chocolatier sobre as éclairs.

## Dicas

\* Outro fornecimento:

- Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 20 minutos.
- Não untar as assadeiras em excesso, pois pode causar deformação no produto.
- Para uma melhor homogeneização, adicionar o Speculoos Chocolatier no creme ainda quente após o preparo.

- O acabamento com o bico pétala pode ser substituído por outros bicos da sua preferência. Pode - se também fazer riscos com as outras ganaches da linha Chocolatier sobre as éclairs.

## Rendimento / Quebra

74 Unidades de 29 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Fogão

---

Saco De Confeitar

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Recipiente

---

Bico Liso

---

Microondas

---

Bico Pétala

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 60g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	260	13
Carboidratos (g)	25	8
Açúcares totais (g)	18	
Aç adicionados (g)	15	30
Proteínas (g)	2.9	6
Gorduras totais (g)	16	25
Gorduras saturadas (g)	4.7	24
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	86	4