

Chocolade eclairs recept

 ± 1.5 uur

 12 personen



Groter dan een minisoesje en chiquer dan een Bossche bol. Dat is de eclair, het fancy lange zusje van onze soezen. Soezendeeg is even een gedoetje als je het voor het eerst maakt, want het gaat totaal anders dan een ander deeg of beslag. Je smelt roomboter in kokend water en dan gaat de bloem er in één keer bij en roer je het tot een grote bal. Nu niet in paniek raken, het komt goed. Je vult de eclairs lekker royaal met slagroom. In de klassieke variant gaat er een chocoladeglazuur op. Keurige mensen eten een eclair met een klein bestekje, levensgenieters happen er gewoon lekker af. Chocola en slagroom aan je neus, heerlijk. Dan maar even niet zo chique. Lees snel verder voor ons chocolade eclairs recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 75 gram patentbloem;
- 250 milliliter slagroom;
- 50 gram poedersuiker;
- 1 theelepel vanille-extract;
- 100 gram Callebaut Chocolate Callets Puur;
- DV Chocoladekrullen Gemarmerd;
- 3 spuitzakken;
- Spuitmondje Glad RVS 24mm;
- Wilton Spuitmondje #125;
- JEM Soezenvulsuitje Ø8mm;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

Overige benodigheden:

- 125 milliliter water;





-



Ontdek onze andere gebak recepten!

Bezoek eens onze receptenpagina!

Deel jouw chocolade eclairs met ons!

Heb jij ook met dit recept lekkere chocolade eclairs gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de gebakjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03659)
- 1 x Smitmondje Glad RVS 24mm (Art.nr.: 197519)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Wilton Smitmondje #125 (Art.nr.: 418-125)
- 2 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x JEM Soezenvulspuitje Ø8mm (Art.nr.: NZ232)
- 1 x DV Chocoladekrullen Gemarmerd 300g (Art.nr.: DV841002)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-EO-D94)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)

