



FRUIT CHOUX

Bahan

- Air 500 ml
- Garam 1 gr
- Gula 2 gr
- Margarin 200 gr
- Tepung terigu 300 gr
- Telur Utuh 7 Butir

Pastry Cream :

- Fla Instant CREMYVIT CLASSIC 250 gr
- Susu Cair 500 gr

Cara Membuat :

1. Campur Fla Instant dan Susu Cair, Aduk hingga tercampur rata.
2. Masukkan kedalam plastik segitiga

Garnish :

- Strawberry Fresh 1 Pack
- Gula Halus 150 gr



Cara Membuat:

Choux Paste:

1. Masak air + garam + gula + margarin hingga semua bahan tercampur rata dengan api sedang. Lalu masukkan tepung, aduk hingga adonan tidak lengket di spatula dan wajan dengan api kecil.
2. Kemudian dinginkan adonan sampai hangat-hangat kuku lalu masukkan telur satu demi satu hingga adonan tercampur rata.
3. Masukkan adonan ke plastik segitiga lalu bentuk adonan sesuai yang diinginkan, taruh di loyang bakar.
4. Panggang *choux/eclair* dengan suhu 210 °C selama 20 - 30 menit.
5. Isi kan kedalam Choux pastry cream secukupnya lalu hias dengan buah strawberry yang sudah di slice dan tabur dengan gula halus