

Revisitez votre classique

7^{ème} édition

LA SEMAINE DE
L'ÉCLAIR
14-22 JUIN 2025



Table des matières

Introduction	3
Belcolade.....	4
Recettes de base	7
Éclair Amber	8
Éclair Lait	10
Éclair Blanc	12
Éclair Noir	14
Chouquette	16
Trucs & astuces	18



Participez à la 7^{ème} édition !

Cher boulanger,

Cela fait déjà la 7^{ème} année consécutive que la « **Semaine de l'Éclair** » a lieu, et chaque année, le succès grandit ! Cet événement annuel est devenu un moment fort pour les boulangers de toute la Belgique, avec **plus de 800 boulangers participants** qui expriment leur créativité et leur savoir-faire.

Matty Van Caesele et Ludo de Kok ont également laissé libre cours à leur créativité cette année, inspirés par un produit belge de premier plan : **le chocolat** ! Ils ont développé quatre délicieuses recettes, chacune avec un type de chocolat unique : **Éclair Noir, Éclair Lait, Éclair Blanc et Éclair Amber.**

Le secteur du chocolat rencontre de nombreux défis. À l'avenir, afin de continuer à pouvoir profiter du chocolat, nous devons investir dans un chocolat durable, bon pour l'homme et la planète. En tant que boulanger, vous pouvez acheter du chocolat Puratos Belcolade **certifié Cacao-Trace**. Ce programme garantit **un goût exceptionnel ainsi qu'une véritable équité**. Le goût résulte **des meilleures fèves** et de **notre propre processus de fermentation**. L'équité se manifeste par **un prix juste** pour les agriculteurs et **un accompagnement dans leurs pratiques de culture durable**. Ainsi, tout le monde dans la chaîne du chocolat en profite : vous et vos clients pour le goût, et les agriculteurs et la planète pour un avenir durable.

Nous espérons que ces recettes vous **inspireront** et que vous ferez de la « Semaine de l'Éclair » un grand succès. Profitons ensemble **des délicieuses créations** que cette semaine a à offrir.

Nous vous souhaitons beaucoup de succès pour cette édition ! Nous attendons avec impatience vos magnifiques créations !

Cordialement,
Votre équipe Puratos Belux



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



FACILE
D'UTILISATION
ET VERSATILE

DURABLE :
CERTIFIÉ
CACAO-TRACE

CHOCOLAT
BELGE

100%
NATURELLE
100%
BEURRE DE
CACAO ET
VANILLE



GREAT TASTE DOING GOOD



Cacao-Trace, le programme durable de Belcolade, met l'accent sur le **processus de saveur** et la **qualité supérieure** en gérant lui-même le processus de fermentation (**Great Taste**). De plus, le programme soutient les agriculteurs de cacao en offrant **une formation** et des **prix équitables**, notamment le bonus chocolat (**Doing Good**). Ainsi, Cacao-Trace crée de **la valeur ajoutée au niveau de tous les maillons de la chaîne**, du producteur au consommateur.



**UN MEILLEUR
REVENU**

La Prime Qualité
Le Bonus Chocolat



**UNE MEILLEURE
SANTÉ**

La construction de nouvelles maternités et hôpitaux, un accès amélioré à l'eau potable (nouveaux châteaux d'eau/ réservoirs d'eau)"



**UNE MEILLEURE
ÉDUCATION**

La distribution de kits scolaires
La construction d'écoles

DÉCOUVREZ PLUS ICI WWW.CACAOTRACE.COM



Éclair

Every patisserie creation has a story to tell

Pour l'histoire de la pâte à choux, nous nous rendons à la Cour de France au XVI^{ème} siècle

Le chef italien Popelini, qui était au service de Catherine de Médicis, épouse d'Henri II de France, étala la pâte sur une largeur de deux doigts sur du papier beurré et la fit cuire à moitié au four. Il creusa la pâte, la fourra de gelée de fruits, puis la glaça de beurre et de sucre. Il termina ensuite la cuisson du gâteau. C'est ainsi que la « Pâte à chaud » est née, aujourd'hui connue sous le nom de « Pâte à choux ».

Il a introduit, avec beaucoup de succès, différentes recettes à la Cour de France. Popelini est donc à l'origine de la pâte à choux. Différentes variantes ont été développées plus tardivement.

Le mot « éclair » signifie « foudre ».
On dit que cette pâtisserie a reçu ce nom parce qu'elle peut être mangée très rapidement, « rapide comme l'éclair ».

Recettes de base : pâte à choux et pâte croquante

Ces préparations sont utilisées dans plusieurs recettes.

1. PÂTE À CHOUX 45 g

Puratos Tegral Clara Super	1000 g
Eau	1000 g
Lait Entier	500 g
Huile de colza	150 g
Sel	5 g

Faites chauffer l'eau et le lait à 50-55 °C. Mélangez-les aux autres ingrédients à la feuille pendant 5 min. à grande vitesse, puis 1 min. à basse vitesse. Dressez les éclairs avec une douille unie (16 mm de diamètre).

2. PÂTE CROQUANTE 8 g

Puratos Tegral Patacroust	1000 g
Puratos Mimetic Incorporation	400 g
Œufs	100 g
Sucre	400 g

Mélangez tous les ingrédients à la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laminez la pâte à 2 mm d'épaisseur, découpez des bandes allongées et disposez-les sur les éclairs. Enfourez à 180 °C pendant 6 min. avec la clé fermée, puis environ 30 min. à 170 °C avec la clé ouverte.



Dans notre recette de base, nous utilisons toujours notre **Puratos Tegral Clara Super**. Il s'agit d'un mélange unique pour pâte à choux. Le **Tegral Clara Super** est très facile et rapide à préparer. La pâte est souple et facile à pocher, et donne des choux ou des éclairs avec une très belle structure creuse. De plus, ce produit est stable au congélateur, et le résultat final a un goût riche et agréable.

Pour ceux qui hésitent encore, nous avons comparé grâce au travail de Ludo : la recette de base **Tegral Clara Super** et une recette maison. Découvrez le résultat sur notre site web en scannant le QR code ci-dessous, et découvrez combien de temps vous pouvez gagner, tout en maintenant une très belle qualité de produit.



Scannez, regardez et comparez !

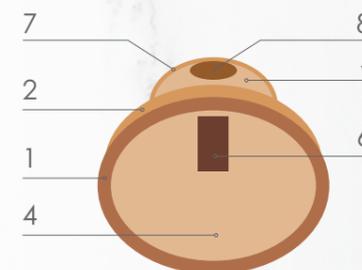


ÉCLAIR AMBER



COMPOSITION

1. Pâte à choux
2. Pâte croquante
3. Crème pâtissière Amber
4. Diplomate Amber
5. Mousseline Amber
6. Caramel croustillant
7. Glaçage au chocolat Amber
8. Garniture au caramel salé



Commandez
vos produits sur
www.puratos.be

1. **PÂTE À CHOUX** (voir page 7)
2. **PÂTE CROQUANTE** (voir page 7)

3. CRÈME PÂTISSIÈRE AMBER

Eau	1080 g
Puratos Cremyvit	420 g
Belcolade Selection Amber 30 Cacao-Trace	375 g

Réalisez une crème pâtissière avec l'eau (45 °C) et le **Cremyvit**. Faites fondre le chocolat **Belcolade Selection Amber CT** jusqu'à 45 °C. Mélangez la crème pâtissière avec le chocolat fondu. Cette préparation servira de base à la Diplomate Amber (4) et à la Mousseline Amber (5).

4. DIPLOMATE AMBER

Crème pâtissière Amber	1250 g
Puratos Chantypak	200 g
Crème 35% mg.	200 g

Prenez la crème pâtissière Amber (3) et battez-la en vous assurant que le mélange n'est pas trop froid. Incorporer les 2/3 de **Chantypak** fouetté et la crème.

5. MOUSSELINE AMBER

Crème pâtissière Amber	625 g
Beurre	200 g

Faites ramollir le beurre et fouettez légèrement. Prenez la crème pâtissière Amber et battez-la en veillant à ce que le mélange ne soit pas trop froid. Ajoutez la crème petit à petit au beurre et assurez-vous d'obtenir une mousseline légère et homogène. Assurez-vous que les deux masses ont à peu près la même température de +/-25 °C pour se mélanger facilement.

6. CAMEL CROUSTILLANT

PatisFrance Pralicrac Caramel Beurre Salé	450 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	50 g

Faites fondre le chocolat **Selection Noir** et mélangez-le avec le **Caramel Beurre Salé Pralicrac**. Étalez cette masse à +/- 0,5 cm et placez-la au réfrigérateur. Découpez des rectangles de 1x10 cm et placez-les au congélateur pour une manipulation facile.

7. GLAÇAGE AU CHOCOLAT AMBER

Belcolade Selection Amber 30 Cacao-Trace	900 g
Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1	50 g
Huile de colza	100 g

Faites fondre le chocolat **Selection Amber CT** avec le **beurre de cacao** et l'huile de colza à 40 °C, mélangez pour bien homogénéiser les matières grasses. Travaillez le glaçage à une température de 38-40 °C.

8. FOURRAGE AU CAMEL SALÉ

Puratos Deli Salted Caramel	500 g
------------------------------------	-------

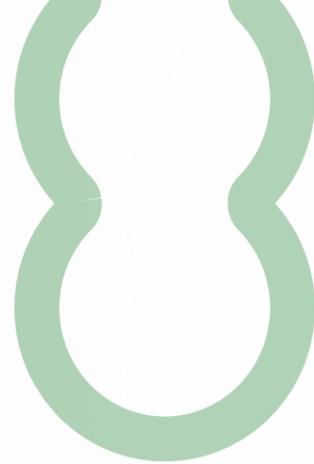
Ce fourrage est prêt à l'emploi.

MONTAGE

Découpez une ouverture à la surface de l'éclair (1+2) et mettez de côté la partie supérieure. Remplissez l'éclair aux 2/3 avec la diplomate Amber (4) et placez le rectangle de caramel croustillant (6) à l'intérieur de la diplomate. Continuez de remplir l'éclair et remettez la partie supérieure de l'éclair. Pochez cinq boules de mousseline Amber (5), réparties sur la surface. Creusez quelques points de mousseline à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne légèrement chaude et remplissez-les avec le fourrage au caramel salé (8). Placez brièvement l'éclair au congélateur et trempez-le aux 2/3 dans le glaçage au chocolat Amber (7).

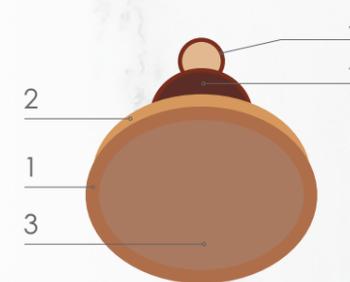


ÉCLAIR LAIT



COMPOSITION

1. Pâte à choux
2. Pâte croquante
3. Diplomate Selection Lait
4. Décor Nuxel-Noisette
5. Glaçage Chocolat Lait (éclair)



Commandez
vos produits sur
www.puratos.be

1. PÂTE À CHOUX (voir page 7)
2. PÂTE CROQUANTE (voir page 7)

3. DIPLOMATE SELECTION LAIT	50 g
Eau	300 g
Puratos Cremyvît	120 g
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	300 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	75 g
Crème 35% mg.	300 g
Puratos Chantypak	300 g

Réalisez une crème pâtissière avec l'eau (45 °C) et le **Cremyvît**. Faites fondre les chocolats **Selection Lait** et **Selection Noir** à 45 °C. Mélangez la crème pâtissière avec les chocolats fondus. Lorsque la masse est à 30-32 °C, incorporez progressivement les 2/3 de **Chantypak** monté et la crème.

4. DÉCOR NUXEL-NOISETTE	20 g
Puratos Caraf Nuxel Hazelnut RSG CT	400 g
Noisettes	300 g

Faites griller légèrement les noisettes.

5. GLAÇAGE CHOCOLAT LAIT (ÉCLAIR)	20 g
Gélatine en poudre 180 Bloom	26 g
Eau	130 g
Lait entier	200 g
Glucose	500 g
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	950 g
Puratos Miroir l'Original Neutre	1000 g

Mélangez la poudre de gélatine avec l'eau et laissez hydrater pendant 15 min. Portez le lait et le glucose à ébullition. Versez le mélange sur le chocolat **Selection Lait**. Mélangez bien et ajoutez le **Miroir l'Original Neutre** et la gélatine fondue. Assurez-vous que la masse est à environ 40°C. Mélangez avec un mixeur plongeant. Laissez le mélange cristalliser une nuit au réfrigérateur. Travaillez le glaçage à 30 °C.

MONTAGE

Faites quelques trous à la surface de l'éclair (1+2). Remplissez l'éclair par les trous avec la diplomate Selection Lait (3) et étalez une généreuse couche de Nuxel (4) (12 g) sur l'éclair à l'aide d'une douille plate. Placez les noisettes légèrement grillées (4) (7 pièces) sur le dessus. Placez l'éclair au congélateur. Trempez la surface de l'éclair glacé dans le glaçage Chocolat Lait (5).

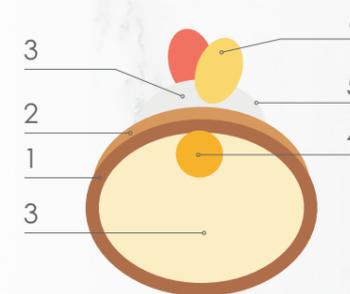


ÉCLAIR BLANC



COMPOSITION

1. Pâte à choux
2. Pâte croquante
3. Mousse Blanc Intense
4. Crème d'agrumes
5. Chocolat Blanc en spray
6. Mélange d'agrumes



Commandez
vos produits sur
www.puratos.be

1. **PÂTE À CHOUX** (voir page 7)
2. **PÂTE CROQUANTE** (voir page 7)

3. MOUSSE BLANC INTENSE	65 g
Gélatine en poudre 180 Bloom	6 g
Eau	30 g
Puratos Cremyvit	475 g
Eau	175 g
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	625 g
Puratos Chantypak	625 g
Crème 35% mg.	625 g

4. CRÈME D'AGRUMES	22 g
Puratos Deli Lemon Pie	1000 g
Zestes de citron	4 g
Zestes de pamplemousse	10 g
Zestes d'orange	10 g
Zestes de citron vert	4 g

5. CHOCOLAT BLANC EN SPRAY	
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	100 g
Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1	100 g

6. MÉLANGE D'AGRUMES	12 g
Citron	
Pamplemousse rose	
Orange	
Citron vert	
Puratos Harmony Sublimo Neutre	

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau (30 g) et laissez hydrater pendant 15 min. Préparez une crème pâtissière avec le **Cremyvit** et l'eau (175 g, 40 °C). Faites fondre le chocolat **Selection Blanc Intense** à 45 °C. Mélangez la crème pâtissière avec le chocolat fondu et ajoutez la gélatine hydratée et fondue. Assurez-vous que la ganache soit à une température de 35-37 °C. Ajoutez progressivement le **Chantypak** liquide et la crème et bien mélanger. Placez le tout au réfrigérateur. Lorsque la masse est à 7 °C, vous pouvez la fouetter comme de la crème fouettée, jusqu'à l'obtention de la fermeté souhaitée.

Faites chauffer le **Deli Lemon Pie** et les zestes à +/- 55 °C, puis mélangez. Laissez refroidir et fouettez jusqu'à l'obtention d'un crémeux.

Faites fondre ensemble le chocolat blanc et le beurre de cacao à 40 °C et passez au tamis fin, utilisez avec un pistolet pulvérisateur.

Utilisez les agrumes dont vous avez préalablement utilisé les zestes. Levez les segments et égouttez-les sur un tamis. Coupez les segments en petits morceaux. Mélangez-les avec un peu de **Harmony Sublimo Neutre** pour plus de brillance et de consistance. Assurez-vous d'avoir une bonne proportion pour créer un nouvel équilibre entre l'acidité et le sucré.

MONTAGE

Découpez une ouverture à la surface de l'éclair (1+2) et mettez de côté la partie supérieure. Garnissez l'éclair aux 2/3 avec la Mousse Blanc Intense (3) et terminez avec la crème d'agrumes (4). Remettez la partie supérieure de l'éclair en place. Pochez une bande de Mousse Blanc Intense (3) et décorez avec un peigne à décor chaud. Placez brièvement l'éclair au congélateur et vaporisez la surface avec le Chocolat Blanc en Spray (5). Décorez avec le mélange d'agrumes (6).

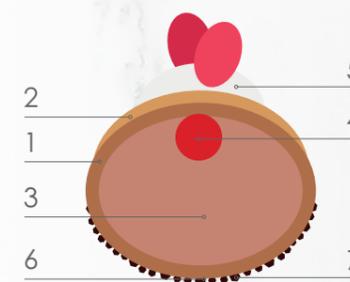


ÉCLAIR NOIR



COMPOSITION

1. Pâte à choux
2. Pâte croquante
3. Mousse Noir 55
4. Garniture aux framboises
5. Crème fouettée au chocolat blanc-basilic
6. Enrobage croustillant
7. Crumble Noir



Commandez
vos produits sur
www.puratos.be

1. **PÂTE À CHOUX** (voir page 7)
2. **PÂTE CROQUANTE** (voir page 7)

3. MOUSSE NOIR 55	40 g
Eau	500 g
Puratos Cremyvit	200 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	500 g
Crème 35% mg.	500 g
Puratos Chantypak	500 g

4. GARNITURE AUX FRAMBOISES	20 g
Puratos Topfil Finest Raspberry Seeds 70%	1200 g

5. CRÈME FOUETTÉE AU CHOCOLAT BLANC-BASILIC	20 g
Chantypak	250 g
Crème 35% mg.	750 g
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	350 g
Basilic	20 g
Zestes de citron	1 g

6. ENROBAGE CROUSTILLANT	8 g
PatisFrance Pralirac Chocolait	1000 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	300 g
Huile de colza	150 g

7. CRUMBLE NOIR	8 g
Puratos Tegral Patacrout	500 g
Belcolade Cacaopoeder Cacao-Trace CP1	50 g
PatisFrance Amandes Râpées	200 g
Sucre cassonade brun	300 g
Sel	2 g
Puratos Mimetic Incorporation	250 g

Réalisez une crème pâtissière avec l'eau (45 °C) et le **Cremyvit**. Faites fondre le chocolat **Selection Noir** à 45 °C. Mélangez la crème pâtissière avec le chocolat fondu. Lorsque la masse est à 32-35 °C, incorporez progressivement les 2/3 de **Chantypak** fouetté et la crème.

Ce fourrage est prêt à l'emploi.

Mélangez la crème avec le basilic et les zestes de citron et mélangez pour obtenir le plus de saveur possible. Chauffez le mélange à 50 °C puis laissez infuser. Après infusion, chauffez le mélange à 60 °C et versez-le à travers le tamis sur les gouttes de chocolat **Selection Blanc Intense CT**. Mélangez bien et ajoutez le **Chantypak**. Mélanger jusqu'à homogénéité et placez au réfrigérateur à 4-6 °C pendant 12 heures. Ensuite, fouettez comme de la crème fouettée, mais pas trop longtemps afin de maintenir une texture lisse.

Faites ramollir le **Pralirac Chocolait**, ajoutez le chocolat **Selection Noir 55 CT** fondu et l'huile de colza et mélangez. Utilisez à 40 °C.

Mélangez les ingrédients à la feuille pour former un crumble. Étalez le crumble sur une plaque à pâtisserie une fois qu'il a été façonné. Faites cuire le crumble à 170-175 °C pendant 15-18 minutes avec la clé ouverte, jusqu'à ce qu'il soit bien sec. Laissez le crumble refroidir complètement et émiettez-le en un grain fin, mais pas en poudre ! Conservez dans une boîte hermétique avant utilisation.

MONTAGE

Faites trois trous à la surface de l'éclair (1+2). Remplissez l'éclair par les trous aux 2/3 avec la Mousse Noir 55 (3) et versez généreusement la garniture aux framboises (4) dans chaque trou. Placez l'éclair au congélateur. Trempez le fond de l'éclair glacé à moitié dans l'enrobage croustillant (6) et parsemez de crumble Noir finement haché (7). Recouvrez la surface avec de la crème fouettée au chocolat Blanc-basilic (5) à l'aide d'une douille plate dentelée. Décorez avec des framboises fraîches et remplissez l'intérieur des framboises avec la garniture aux framboises.

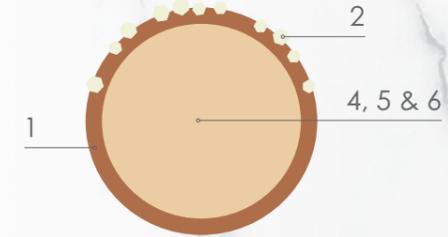


CHOUQUETTE



COMPOSITION

1. Pâte à choux
2. Décor chouquette
3. Crème pâtissière
4. Diplomate Vanille
5. Diplomate Noisette Piémont
6. Diplomate Amande Marcona



Commandez vos produits sur www.puratos.be

1. PÂTE À CHOUX (voir page 7)

2. DÉCOR CHOUQUETTE 3 g

Sucre perlé P1	
Noisettes hachées torréfiées	
Amandes en bâtonnets	

3. CRÈME PÂTISSIÈRE

Lait entier	1000 g
Sucre	200 g
Puratos CPT New	100 g
Gousse de vanille	2 g

Utilisez le sucre perlé pur sur la chouquette, ou saupoudrez légèrement la chouquette d'abord avec les morceaux de noisettes ou amandes, puis avec le sucre perlé.

Portez à ébullition le lait, la moitié du sucre et la gousse de vanille en mettant de côté environ 150 g de lait froid. Mélangez le **CPT New** sec avec le reste du sucre, et ajoutez les 150 g de lait mis de côté au mélange. Retirez la gousse de vanille dès que le lait bout et ajoutez un peu de ce lait au mélange précédent en homogénéisant bien. Réduisez le feu et ajoutez le mélange au reste du lait bouillant, portez à nouveau à ébullition en remuant constamment. Laissez reposer 2-3 min. Cuire. Retirez du feu et mélangez un moment. Étalez la crème dans une assiette et couvrez au contact avec un film alimentaire pour éviter la formation de peau. Réfrigérez le plus rapidement possible. Après refroidissement, fouettez la crème avant utilisation.

4. DIPLOMATE VANILLE

Gélatine en poudre 180 Bloom	3 g
Eau	15 g
Crème pâtissière	500 g
Puratos Chantypak	125 g
Crème 35% mg.	125 g

Mélangez la poudre de gélatine avec l'eau et laissez hydrater pendant 15 min. Fouettez la crème pâtissière (3) puis ajoutez la gélatine fondue. Incorporer les 2/3 du **Chantypak** fouetté et la crème. Aromatisez la crème pâtissière avec un peu de liqueur si nécessaire.

5. DIPLOMATE NOISETTE PIÉMONT

Gélatine en poudre 180 Bloom	4 g
Eau	20 g
Crème pâtissière	500 g
PatisFrance Praliné Noisette IGP Piémont 62%	150 g
Puratos Chantypak	125 g
Crème 35% mg.	125 g

Mélangez la poudre de gélatine avec l'eau et laissez hydrater pendant 15 min. Fouettez la crème pâtissière (3) et mélangez-la avec le praliné. Assurez-vous que le mélange ne soit pas trop froid avant d'y ajoutez la gélatine fondue. Incorporer les 2/3 du **Chantypak** fouetté et la crème.

6. DIPLOMATE AMANDE MARCONA

Gélatine en poudre 180 Bloom	4 g
Eau	20 g
Crème pâtissière	500 g
PatisFrance Praliné Collection Amande Marcona 70%	150 g
Puratos Chantypak	125 g
Crème 35% mg.	125 g

Mélangez la poudre de gélatine avec l'eau et laissez hydrater pendant 15 min. Fouettez la crème pâtissière (3) et mélangez-la avec le praliné. Assurez-vous que le mélange ne soit pas trop froid avant d'y ajoutez la gélatine fondue. Incorporer les 2/3 du **Chantypak** fouetté et la crème.

MONTAGE

Après la cuisson, vous pouvez vendre les chouquettes sans garniture, mais elles sont aussi délicieuses fourrées à la crème diplomate à la vanille (4). Vous pouvez également aromatiser la crème avec, par exemple, du Praliné Noisette IGP Piémont 62% (5) ou des Praliné Collection Amande Marcona 70% (6) pour une touche extra raffinée.



Trucs & astuces

FAITES VIVRE LA SEMAINE DE L'ÉCLAIR DANS VOTRE MAGASIN ET ...

1

REMPILISSEZ VOTRE COMPTOIR AVEC DES ÉCLAIRS, ET RIEN QUE DES ÉCLAIRS !



De nombreux boulangers et pâtisseries ont impressionné lors des précédentes éditions de la « Semaine de l'Éclair » par leurs créations originales et leur communication innovante. Nous aimerions vous inspirer avec quelques conseils et astuces pour à nouveau faire de cette année un succès.

2



ENREGISTREZ VOTRE MAGASIN SUR WEEKVANDECLAIR.BE POUR QUE VOS CLIENTS SACHENT QUE VOUS PARTICIPEZ.

4

CRÉEZ UNE SECTION SÉPARÉE SUR VOTRE WEBSHOP BAKERONLINE



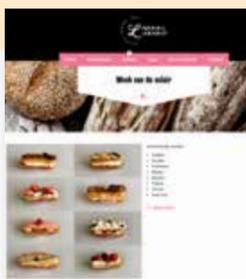
ANNONCEZ VOTRE PARTICIPATION EN COLLANT L'AUTOCOLLANT DE LA SEMAINE DE L'ÉCLAIR SUR VOTRE VITRINE.

6



3

PERSONNALISEZ L'ACTION : SURPRENEZ VOS CLIENTS AVEC VOTRE ÉCLAIR SIGNATURE.



PROPOSEZ DES OFFRES SPÉCIALES : OFFREZ DES REMISES OU DES OFFRES GRATUITES AUX CLIENTS QUI ACHÈTENT PLUSIEURS ÉCLAIRS, PAR EXEMPLE 4+1 GRATUITS.

5

... SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

1

Planifiez votre contenu à l'avance et **publiez-le quotidiennement** avec des thèmes tels que « Éclair du jour », « Behind the Scenes » et « Aperçu ». → Voir pages 20 et 21 pour l'inspiration.



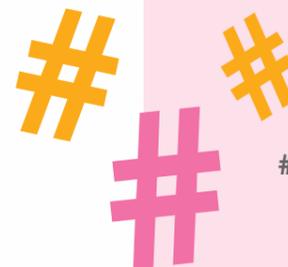
2

Faites briller vos éclairs sur les photos en utilisant la lumière naturelle et un fond neutre pour qu'ils soient la star.



3

Utilisez le hashtag : **#semainedeclair**, cela augmente la visibilité de vos publications.



4

Utilisez **Instagram** ou **Facebook Stories** pour partager des mises à jour et des événements, et **personnalisez votre contenu** avec des photos de vous et de votre équipe travaillant sur les éclairs.



5

Engagez vos clients en **organisant des sondages**, en les **encourageant à partager leurs propres photos** et en **publiant des avis** et des **commentaires** sur vos stories



CONTENU CALENDRIER : SEMAINE DE L'ÉCLAIR 2025

14 – 22 JUIN

MAI 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

JUIN 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

**4 semaines
à l'avance
(19 – 25 mai)**
THÈME :
Annonce de
participation et éveil
de la curiosité



Exemple:

Notez-le dans votre agenda :
La Semaine de l'Éclair commence
le 14 juin, et nous y participons !
Qui est prêt à savourer nos
délicieuses créations !? 😊
#semainedeclair

**3 semaines
à l'avance
(26 mai – 1 juin)**
THÈME :
Un avant-goût de ce
qui les attend, avec des
teasers des éclairs que
vous allez préparer



Exemple :

**Exclusivement pour la
Semaine de l'Éclair :**
de nouvelles saveurs.
Pouvez-vous deviner
lesquelles ? 🍫🍫
#semainedeclair

**2 semaines
à l'avance
(2 – 8 juin)**
THÈME :
Engagement et interaction
avec les clients, comme
des images des coulisses
des préparatifs et permettre
aux clients de voter pour
leur favori



Exemple :

**Les préparatifs ont
commencé ! Nous avons
hâte de vous surprendre
pendant la Semaine de
l'Éclair. Qui va passer
nous voir ?**
#semainedeclair



1 semaine à l'avance (9 – 13 juin)
THÈME :
Compte à rebours

Exemple :

Le compte à rebours a commencé, il ne reste plus qu'une semaine ! Soyez rapides, car quand il n'y en a plus, il n'y en a plus ! 🍰🕒

#semainedeclair

👉 **GAGNEZ** une boîte de luxe avec 6 éclairs ! Partagez ce message et taguez 2 amis. Les gagnants seront annoncés le 14 juin ! 🍷

#semainedeclair

Exemple :

La Semaine de l'Éclair a officiellement commencé ! 🎉
Venez déguster nos délicieux éclairs du 14 au 22 juin. Quelle est votre saveur préférée ? ✨

#semainedeclair

Offre spéciale : Achetez une boîte de 4 éclairs pendant la Semaine de l'Éclair et recevez-en 1 gratuitement. Taguez vos amis qui doivent être mis au courant ! 🎉

#semainedeclair

Pour toute question par rapport aux recettes, n'hésitez pas à contacter nos démonstrateurs :



Matty Van Caesele

Démonstrateur
Pâtisserie et Chocolat

mvancaesele@puratos.com

Tél : 0499 55 04 63



Ludo de Kok

Démonstrateur Pâtisserie

ldekok@puratos.com

Tél : 0499 86 59 27





7^{ème} édition
LA SEMAINE DE
L'ÉCLAIR
14-22 JUIN 2025



www.puratos.be

Puratos SA - Industrialaan 25, Zone Maalbeek - B-1702 Grand-Bigard, Belgique
T +32 2 481 42 42 - F +32 32 2 481 43 46 - E info@puratos.be



puratos
Food Innovation for Good