

Inspiratie
voor uw
klassieker

7^{de} editie
WEEK VAN DE
ECLAIR
14-22 JUNI 2025



Inhoudstafel

Introductie	3
Belcolade.....	4
Basisrecept	7
Eclair Amber	8
Eclair Lait	10
Eclair Blanc	12
Eclair Noir	14
Chouquette	16
Tips & tricks	18



Neem deel aan de 7^{de} editie!

Beste bakker,

Het is al het 7^{de} jaar op rij dat de Week van de Eclair plaatsvindt, en elk jaar wordt het succes groter! Dit jaarlijkse evenement is uitgegroeid tot een **hoogtepunt** voor bakkers in heel België, met **meer dan 800 deelnemende bakkers** die hun creativiteit en vakmanschap tonen.

Matty Van Caesele en Ludo de Kok hebben ook dit jaar hun creativiteit de vrije loop gelaten, geïnspireerd door een Belgisch topproduct: **chocolade!** Ze hebben vier verrukkelijke recepten ontwikkeld, elk met een unieke chocoladesoort: **Eclair Noir, Eclair Lait, Eclair Blanc en Eclair Amber.**

De chocoladesector kent veel uitdagingen. Om ook in de toekomst van chocolade te kunnen genieten, moeten we investeren in duurzame chocolade die goed is voor mens en planeet. Als bakker kunt u bij Puratos Belcolade chocolade kopen van het **Cacao-Trace programma**. Dit programma staat voor **uitzonderlijke smaak en eerlijkheid**.

De smaak komt van **de beste cacaobonen** en ons **eigen fermentatieprogramma**. De eerlijkheid komt doordat de boeren **een eerlijke prijs** krijgen en geholpen worden om **duurzaam te telen**. Zo profiteert iedereen in de chocoladeketen: u en uw klanten van de smaak, en de boeren en de planeet van een duurzame toekomst.

We hopen dat deze recepten u zullen **inspireren** en dat u samen met ons de Week van de Eclair tot een groot succes maakt. Laten we samen genieten van de **heerlijke creaties** die deze week te bieden heeft.

Veel succes gewenst met deze editie! Wij kijken alweer uit naar jullie prachtige creaties!

Vriendelijke groeten,
Uw Puratos Belux team



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



GEMAKKELIJKE
VERWERKBAARHEID
EN VEELZIJDIG
IN GEBRUIK

DUURZAAM:
CACAO-TRACE
GECERTIFICEERD

BELGISCHE
CHOCOLADE

100%
CACAOBOTER
EN NATUURLIJKE
VANILLE



GREAT TASTE DOING GOOD



Cacao-Trace, het duurzaamheidsprogramma van Belcolade, legt de nadruk op het **smaakproces** en de **superieure kwaliteit** door zelf het fermentatieproces te beheren (**Great Taste**). Daarnaast ondersteunt het programma cacaoboeren met **opleiding** en **eerlijke prijzen**, waaronder de Chokoladebonus (**Doing Good**). Op deze manier creëert Cacao-Trace **waarde voor iedereen** in de chocoladeketen, van cacaoboer tot consument.



BETER INKOMEN
Kwaliteitspremie
Chokoladebonus



BETERE GEZONDHEID
Bouwen van nieuwe
kraamklinieken, ziekenhuizen
en watertorens



BETER ONDERWIJS
Bouwen van nieuwe
scholen en nieuw
lesmateriaal

ONTDEK MEER OP WWW.CACAOTRACE.COM



Eclair



Every patisserie creation has a story to tell

Voor de geschiedenis van het soezenbeslag gaan we naar het Franse hof in de 16^{de} eeuw.

De Italiaanse kok Popelini, chef-kok van de Italiaanse Catharina de Medici, echtgenote van Hendrik II van Frankrijk, spreidde er een deeg twee vingers dik uit op beboterd papier en liet het halfgaar bakken in de oven. Daarna holde hij dit uit en vulde het met fruitgelei. Vervolgens glaceerde hij met boter en suiker en werd de taart verder afgebakken. Zo ontstond de 'Pâte à chaud' die wij vandaag de dag kennen als 'Pâte à choux' of soezendeeg.

Hij introduceerde met veel succes talrijke Italiaanse recepten aan het Franse hof. Popelini stond dus aan de wieg van het soezendeeg en allerhande variaties die er later op volgden.

Het woord éclair betekent bliksemschicht in het Frans. Het gebakje zou deze naam gekregen hebben omdat het 'bliksemsnel', gegeten kan worden.

Basisrecept soezenbeslag en krokant deeg

Deze bereidingen zijn voor meerdere eclairs van toepassing.

1. SOEZENBESLAG	45 g
Puratos Tegral Clara Super	1000 g
Water	1000 g
Volle melk	500 g
Koolzaadolie	150 g
Zout	5 g
2. KROKANT DEEG	8 g
Puratos Tegral Patacrout	1000 g
Puratos Mimetic Incorporation	400 g
Eieren	100 g
Suiker	400 g

Verwarm het water en de melk tot 50-55°C. Meng deze met de vlinder samen met de andere ingrediënten gedurende 5 min. op hoge snelheid en vervolgens 1 min. op lage snelheid. Spuit eclairs met een effen spuitmond (diameter 16mm).

Meng alle ingrediënten met de vlinder tot een homogeen deeg. Rol uit op 2mm dikte, steek langwerpige plakjes uit en plaats op de éclair. Bak af op 180°C gedurende 6 min. met gesloten dampseutel en ongeveer 30 min. op 170°C met open dampseutel.



In ons basisrecept werken wij steeds met onze **Puratos Tegral Clara Super**. Dit is een unieke mengeling voor soezenbeslag. De **Tegral Clara Super** is zeer eenvoudig en snel in gebruik. Het beslag is vlot en gemakkelijk spuitbaar, en resulteert in soezen of eclairs met een zeer mooie holle structuur. Bovendien is dit product diepvriesstabiël, en heeft het eindresultaat een rijke en aangename smaak.

Voor wie nog twijfelt, hebben we een scratch recept naast het **Tegral Clara Super** recept gezet, en ging Ludo met beiden aan de slag. Bekijk het resultaat op onze website door de QR code hieronder te scannen, en ontdek hoeveel tijdswinst je kan bekomen zonder in te boeten aan kwaliteit.



Scan, kijk en vergelijk!

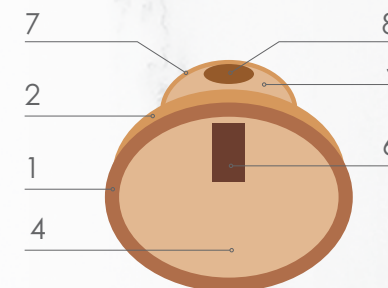


ECLAIR AMBER



SAMENSTELLING

1. Soezenbeslag
2. Krokant deeg
3. Crème pâtissière Amber
4. Diplomaat Amber
5. Mousseline Amber
6. Krokant karamel
7. Chocolade coating Amber
8. Salted caramel vulling



Bestel uw producten
op www.puratos.be

1. SOEZENBESLAG (zie pag. 7)

2. KROKANT DEEG (zie pag. 7)

3. CRÈME PÂTISSIÈRE AMBER

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

Maak met het water (45°C) en de **Cremyvit** een crème pâtissière. Smelt de **Selection Amber CT** chocolade tot 45°C. Meng de crème pâtissière met de gesmolten chocolade. Dit is de basis voor de diplomaat (4) en de mousseline (5).

4. DIPLOMAAT AMBER

Crème pâtissière Amber	1250 g
Puratos Chantypak	200 g
Room 35% v.g.	200 g

Neem de crème pâtissière Amber (3) en klop los, zorg dat de massa niet te koud is. Spatel hieronder de voor 2/3de opgeklopte **Chantypak** en room.

5. MOUSSELINE AMBER

Crème pâtissière Amber	625 g
Boter	200 g

Maak de boter zacht en klop licht op. Neem de crème pâtissière Amber en klop los, zorg dat de massa niet te koud is. Voeg de crème deel voor deel toe aan de boter en zorg dat je een lichte homogene mousseline bekomt. Zorg dat beide massa's ongeveer dezelfde temperatuur hebben van +/-25°C om gemakkelijk in elkaar te mengen.

6. KROKANT KARAMEL

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

Smelt de **Selection Noir** chocolade en meng deze onder de **Pralirac Caramel Beurre Salé**. Strijk deze massa uit op +/- 0,5cm en plaats in de koeling. Snij balkjes van 1x10cm en plaats in de diepvries om gemakkelijk te hanteren.

7. CHOCOLADE COATING AMBER

Belcolade Selection Amber 30 Cacao-Trace	900 g
Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1	50 g
Koolzaad/raapzaadolie	100 g

Smelt de **Selection Amber CT** chocolade samen met de **Cacaoboter** en de koolzaadolie tot 40°C, mix om de vetten goed in elkaar te mengen. Verwerk de coating op 38-40°C.

8. SALTED CARAMEL VULLING

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

Kant en klaar te gebruiken

OPBOUW

Knip een opening aan het oppervlak van de éclair (1+2) en bewaar het verwijderde deksel. Vul de éclair voor 2/3de met de diplomaat Amber (4) en plaats het balkje met krokante karamel (6) in de diplomaat. Vul de éclair verder af en plaats het deksel terug. Spuit vijf doppen van de mousseline Amber (5), verdeeld over het oppervlak. Maak putjes met een warme parisienneboor en vul deze met de Salted Caramel vulling (8). Plaats de éclair kort in de diepvries en dip hem voor 2/3 in de chocolade coating Amber (7).

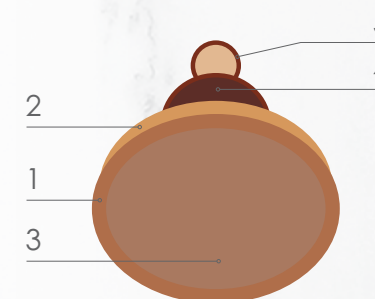


ECLAIR LAIT



SAMENSTELLING

1. Soezenbeslag
2. Krokant deeg
3. Diplomaat Selection Lait
4. Decor Nuxel-hazelnoot
5. Glassage Chocolat Lait (eclair)



Bestel uw producten
op www.puratos.be

1. SOEZENBESLAG (zie pag. 7)

2. KROKANT DEEG (zie pag. 7)

3. DIPLOMAAT SELECTION LAIT	50 g
Water	300 g
Puratos Cremyvit	120 g
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	300 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	75 g
Room 35% v.g.	300 g
Puratos Chantypak	300 g

Maak met het water (45°C) en de **Cremyvit** een crème pâtissière. Smelt de **Selection Lait** en **Selection Noir** chocolade tot 45°C. Meng de crème pâtissière met de gesmolten chocolade. Wanneer de massa 30-32°C is, spatel dan geleidelijk de voor 2/3de opgeklopte **Chantypak** en room eronder.

4. DECOR NUXEL-HAZELNOOT	20 g
Puratos Carat Nuxel Hazelnut RSG CT	400 g
Hazelnoten	300 g

Rooster de hazelnoten licht.

5. GLASSAGE CHOCOLAT LAIT (ECLAIR)	20 g
Gelatinepoeder 180 Bloom	26 g
Water	130 g
Volle melk	200 g
Glucose	500 g
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	950 g
Puratos Miroir l'Original Neutre	1000 g

Meng het gelatinepoeder met het water en laat 15 min. weken. Breng de melk en de glucose aan de kook. Giet dit over de **Selection Lait** chocolade drops. Meng goed en voeg de **Miroir l'Original Neutre** en de gesmolten gelatine toe. Zorg ervoor dat de massa rond de 40°C is. Mix met een staafmixer. Laat de massa een nacht uitkristalliseren in de koeling. Verwerk de glassage bij 30°C.

OPBOUW

Maak aan het oppervlak van de éclair (1+2) enkele gaatjes. Vul de éclair via de gaatjes met de diplomaat Selection Lait (3) en spuit een royale baan Nuxel (4) (12g) op de éclair met behulp van een platte spuitmond. Plaats hierop de licht geroosterde hazelnoten (4) (7 stuks). Plaats de éclair in de diepvries. Dip het oppervlak van de bevroren éclair in de glassage Chocolat Lait (5).

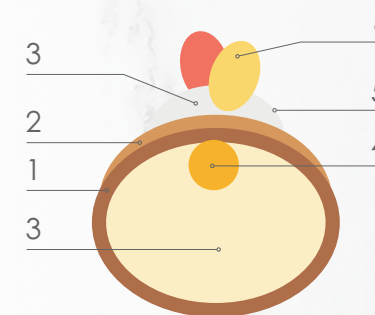


ECLAIR BLANC



SAMENSTELLING

1. Soezenbeslag
2. Krokant deeg
3. Mousse Blanc Intense
4. Citruscrème
5. Spuitchocolade Blanc
6. Citrusmengeling



Bestel uw producten
op www.puratos.be

1. SOEZENBESLAG (zie pag. 7)

2. KROKANT DEEG (zie pag. 7)

3. MOUSSE BLANC INTENSE	65 g
Gelatinepoeder 180 Bloom	6 g
Water	30 g
Puratos Cremyvit	475 g
Water	175 g
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	625 g
Puratos Chantypak	625 g
Room 35% v.g.	625 g

Meng het gelatinepoeder met het water (30g) en laat gedurende 15 min. weken. Maak met de **Cremyvit** en het water (175g, 40°C) een crème pâtissière. Smelt de **Selection Blanc Intense** chocolade tot 45°C. Meng de crème pâtissière met de gesmolten chocolade en voeg de geweekte, gesmolten gelatine toe. Zorg ervoor dat de ganache een temperatuur van 35-37°C heeft. Voeg geleidelijk de vloeibare **Chantypak** en room toe en mix goed. Plaats het geheel in de koeling. Wanneer de massa 7°C is, kunt u deze opkloppen tot de gewenste stevigheid, zoals slagroom.

4. CITRUSCRÈME	22 g
Puratos Deli Lemon Pie	1000 g
Citroenzeste	4 g
Pompelmoeszeste	10 g
Sinaasappelzeste	10 g
Limoenzeste	4 g

Verwarm de **Deli Lemon Pie** en zestes tot ± 55°C, en mix. Laat afkoelen en klop los tot een spuitbare crèmeux.

5. SPUITCHOCOLADE BLANC	
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	100 g
Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1	100 g

Smelt samen tot 40°C en passeer door een fijne zeef, verwerken met een spuitpistool op luchtdruk.

6. CITRUSMENGELING	12 g
Citroen	
Roze pompelmoes	
Sinaasappel	
Limoen	
Puratos Harmony Sublimo Neutre	

Gebruik de citrusvruchten waarvan je de zesten hebt gebruikt. Verwijder de segmenten en laat ze uitlekken op een zeef. Snijd de segmenten in kleine stukjes. Meng deze met een beetje **Harmony Sublimo Neutre** voor glans en samenhang. Zorg voor een goede verhouding om een frisse balans tussen zuur en zoet te creëren.

OPBOUW

Knip een opening aan het oppervlak van de éclair (1+2) en bewaar het verwijderde deksel. Vul de éclair voor 2/3de met de Mousse Blanc Intense (3) en vul verder op met de citruscrème (4). Plaats het deksel terug. Spuit een baan van de Mousse Blanc Intense (3) en breng decoratie aan met een warme decorkam. Plaats de éclair kort in de diepvries en spuit het oppervlak af met de Spuitchocolade Blanc (5). Decoreer met de Citrusmengeling (6).

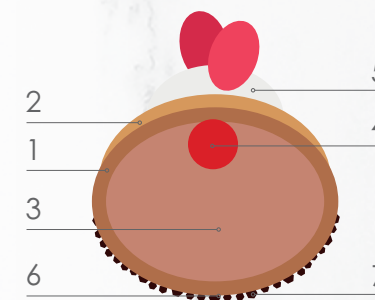


ECLAIR NOIR



SAMENSTELLING

1. Soezenbeslag
2. Krokant deeg
3. Mousse Noir 55
4. Framboosvulling
5. Opgeklopte chocoladeroom
Blanc-basilicum
6. Krokante coating
7. Crumble Noir



Bestel uw producten
op www.puratos.be

1. SOEZENBESLAG (zie pag. 7)
2. KROKANT DEEG (zie pag. 7)

3. MOUSSE NOIR 55	40 g
Water	500 g
Puratos Cremyvit	200 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	500 g
Room 35% v.g.	500 g
Puratos Chantypak	500 g

4. FRAMBOOSVULLING	20 g
Puratos Topfil Finest Raspberry Seeds 70%	1200 g

5. OPGEKLOPTE CHOCOLADEROOM BLANC-BASILICUM	20 g
Chantypak	250 g
Room 35% v.g.	750 g
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	350 g
Basilicum	20 g
Citroenzeste	1 g

6. KROKANTE COATING	8 g
PatisFrance Pralirac Chocolait	1000 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	300 g
Koolzaad/raapzaadolie	150 g

7. CRUMBLE NOIR	8 g
Puratos Tegral Patacrout	500 g
Belcolade Cacaopoeder Cacao-Trace CP1	50 g
PatisFrance Amandes Râpées	200 g
Donkere Cassonade Suiker	300 g
Zout	2 g
Puratos Mimetic Incorporation	250 g

Maak met het water (45°C) en de **Cremyvit** een crème pâtissière. Smelt de **Selection Noir** chocolade tot 45°C. Meng de crème pâtissière met de gesmolten chocolade. Wanneer de massa 32-35°C is, spatel dan geleidelijk de voor 2/3de opgeklopte **Chantypak** en room eronder.

Kant en klaar te gebruiken.

Meng de room met de basilicum en citroenzeste en mix om zoveel mogelijk smaak te verkrijgen. Verwarm de massa tot 50°C en laat daarna infuseren. Verwarm de massa na het infuseren tot 60°C en giet deze door een zeef op de **Selection Blanc Intense CT** chocolade drops. Meng goed en voeg de **Chantypak** toe. Mix het geheel tot een homogene textuur en plaats in de koeling bij 4-6°C gedurende 12 uur. Klop vervolgens op zoals slagroom, maar niet te ver, om een mooie gladde verwerking te behouden.

Maak de **Pralirac Chocolait** zacht, voeg hier de gesmolten **Selection Noir CT** chocolade en de koolzaadolie aan toe en mix. Verwerk aan 40°C.

Meng de ingrediënten met een vlinder tot een crumble. Verdeel de crumble op een bakplaat zodra deze gevormd is. Bak de crumble op 170-175°C gedurende 15-18 minuten met open dampslut, totdat deze mooi droog is. Laat de crumble volledig afkoelen en cutter fijn tot een fijne korrel, maar geen poeder! Bewaar in een afgesloten box voor gebruik.

OPBOUW

Maak aan het oppervlak van de éclair (1+2) drie gaatjes. Vul de éclair via de gaatjes voor 2/3de met de Mousse Noir 55 (3) en spuit royaal framboosvulling (4) in elk gaatje. Plaats de éclair in de diepvries. Dip de onderkant van de bevroren éclair voor de helft in de krokante coating (6) en bestrooi met de fijn gemaakte crumble Noir (7). Werk het oppervlak af met opgeklopte chocoladeroom Blanc-basilicum (5) met behulp van een getande platte spuitmond. Decoreer met verse frambozen en vul de openingen van de frambozen met de framboosvulling.

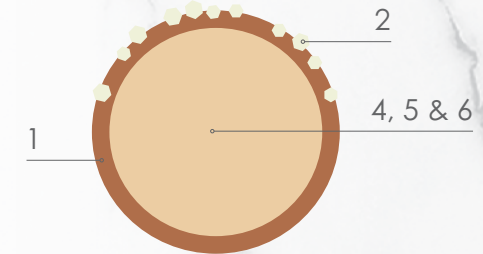


CHOUQUETTE



SAMENSTELLING

1. Soezenbeslag
2. Decor chouquette
3. Crème pâtissière
4. Diplomaat Vanille
5. Diplomaat Noisette Piémont
6. Diplomaat Amande Marcona



Bestel uw producten
op www.puratos.be

1. SOEZENBESLAG (zie pag. 7)

2. DECOR CHOUQUETTE

3 g

Parelsuiker P1
Hazelnoot Gehakt Geroosterd
Amandelstiften

Gebruik de parelsuiker puur op de chouquette, of bestrooi de chouquette eerst licht met de notenstukjes en daarna met de parelsuiker.

3. CRÈME PÂTISSIÈRE

Volle melk	1000 g
Suiker	200 g
Puratos CPT New	100 g
Vanillestok	2 g

Breng de melk, de helft van de suiker en de vanillestok aan de kook, en houd ongeveer 150g koude melk apart. Meng de **CPT New** droog met de rest van de suiker, voeg de achtergehouden melk toe en maak een compositie. Verwijder de vanillestok zodra de melk kookt en voeg een deel van de melk toe aan de compositie, meng goed. Verlaag het vuur en voeg de compositie toe aan de rest van de kokende melk, breng opnieuw aan de kook onder voortdurend roeren. Laat 2-3 min. goed doorkoken. Haal van het vuur en meng nog even door. Verdeel de crème op een plaat en dek af met plasticfolie om vervorming te voorkomen. Koel zo snel mogelijk. Klop de crème los voor gebruik na het afkoelen.

4. DIPLOMAAT VANILLE

Gelatinepoeder 180 Bloom	3 g
Water	15 g
Crème pâtissière	500 g
Puratos Chantypak	125 g
Room 35% v.g.	125 g

Meng het gelatinepoeder met het water en laat het gedurende 15 min. weken. Klop de crème pâtissière (3) los en voeg dan de gesmolten gelatine toe. Spatel hieronder de voor 2/3de opgeklopte **Chantypak** en room. Breng de crème pâtissière eventueel op smaak met een beetje likeur.

5. DIPLOMAAT NOISETTE PIÉMONT

Gelatinepoeder 180 Bloom	4 g
Water	20 g
Crème pâtissière	500 g
PatisFrance Praliné Noisette IGP Piémont 62%	150 g
Puratos Chantypak	125 g
Room 35% v.g.	125 g

Meng het gelatinepoeder met het water en laat het gedurende 15 min. weken. Klop de crème pâtissière (3) los en meng met de praliné. Zorg dat de massa op kamertemperatuur is, en voeg dan de gesmolten gelatine toe. Spatel hieronder de voor 2/3de opgeklopte **Chantypak** en room.

6. DIPLOMAAT AMANDE MARCONA

Gelatinepoeder 180 Bloom	4 g
Water	20 g
Crème pâtissière	500 g
PatisFrance Praliné Collection Amande Marcona 70%	150 g
Puratos Chantypak	125 g
Room 35% v.g.	125 g

Meng het gelatinepoeder met het water en laat het gedurende 15 min. weken. Klop de crème pâtissière (3) los en meng met de praliné. Zorg dat de massa op kamertemperatuur is, en voeg dan de gesmolten gelatine toe. Spatel hieronder de voor 2/3de opgeklopte **Chantypak** en room.

OPBOUW

Na het bakken kun je de chouquettes zonder vulling verkopen, maar ze zijn ook heerlijk gevuld met een diplomaat Vanille (4). Je kunt de crème ook op smaak brengen met bijvoorbeeld Praliné Noisette IGP Piémont 62% (5) of Praliné Collection Amande Marcona 70% (6) voor een extra verfijnde touch.



Tips & tricks

MAAK VAN DE WEEK VAN DE ECLAIR

EEN HIT: IN UW WINKEL EN ...

Veel bakkers en patissiers hebben tijdens de vorige edities van de "Week van de Eclair" indruk gemaakt met hun originele creaties en innovatieve communicatie. We willen u graag inspireren met enkele tips en tricks om ook van dit jaar een succes te maken.

1

VUL UW
TOONBANK
MET ECLAIRS,
EN NIETS ANDERS
DAN ECLAIRS.



2

REGISTREER UW WINKEL
OP [WEEKVANDEECLAIR.BE](https://weekvandeclair.be)
ZODAT UW KLANTEN
WETEN DAT U DEELNEEMT.



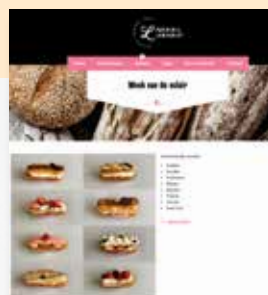
4

MAAK EEN
APARTE RUBRIEK
AAN OP UW
BAKKERSONLINE
WEBSHOP.



5

BIED SPECIALE
AANBIEDINGEN AAN:
GEEF KORTINGEN OF
BUNDELDEALS VOOR
KLANTEN DIE MEERDERE
ECLAIRS KOPEN: BV 4+1 GRATIS.



6

MAAK UW DEELNAME
BEKEND DOOR DE WEEK
VAN DE ECLAIR RAAMSTICKER
OP UW RAAM TE PLAKKEN.



... OP SOCIALE MEDIA!

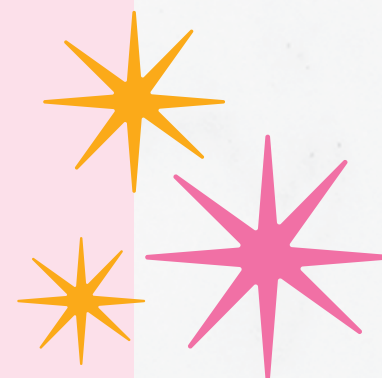
1

Plan je content vooruit en **post dagelijks** met thema's zoals "Eclair van de dag", "Behind the Scenes" en "Sneak Peek" voor consistentie. → zie pagina 20 & 21 voor inspiratie.



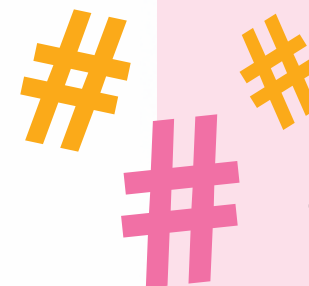
2

Laat je eclairs stralen op foto's door **natuurlijk licht** en een **neutrale achtergrond** te gebruiken, zodat ze de ster zijn.



3

Gebruik de hashtag:
#weekvandeclair, dit vergroot de zichtbaarheid van je posts.



4

Gebruik **Instagram** of **Facebook Stories** om updates en evenementen te delen, en maak je **content persoonlijk** met foto's van jou en je team die aan de eclairs werken.



5

Betrek je klanten door **polls te organiseren**, hen **aan te moedigen** hun **eigen foto's te delen**, en **klantrecensies** en **reacties** in je **stories** te plaatsen.



CONTENTKALENDER: WEEK VAN DE ECLAIR 2025

14 – 22 JUNI

MEI 2025

Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Zaterdag	Zondag
			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	

JUNI 2025

Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Zaterdag	Zondag
						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 weken vooraf (19 – 25 mei)

THEMA:
Aankondiging
deelname en
nieuwsgierigheid
wekken.

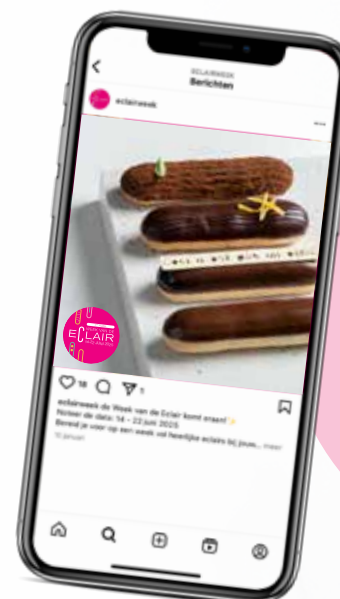


Voorbeeld bijschrift:

Noteer het in je agenda:
14 juni start de Week van de Eclair, en wij doen mee! Wie is er klaar om te genieten van onze héérlijke creaties!? 🍰
#weekvandeclair

3 weken vooraf (26 mei – 1 juni)

THEMA:
Voorproefje van
wat hen te wachten
staat, met teasers
van de eclairs die
je zult maken.



Voorbeeld bijschrift:

Exclusief voor de Week van de Eclair: nieuwe smaken. Kun jij raden welke het zijn? 🍫 🍫
#weekvandeclair

2 weken vooraf (2 – 8 juni)

THEMA:
Betrokkenheid en
interactie met klanten,
zoals behind the scenes
beelden van de voor-
bereidingen en klanten
laten stemmen op
hun favoriet.



Voorbeeld bijschrift:

De voorbereidingen zijn gestart! We kunnen niet wachten om jullie te verrassen tijdens de Week van de Eclair. Wie komt langs?
#weekvandeclair



**1 week vooraf
(9 – 13 juni)**
THEMA:
Aftellen

Voorbeeld bijschrift:

Het aftellen is begonnen, nog
maar 1 week te gaan! Wees er
snel bij, want op = op! 🍰🕒

#weekvandeclair

📣 WIN een luxe doos met
6 eclairs! Deel dit bericht
en tag 2 vrienden. Winnaars
worden bekendgemaakt op
14 juni! 🥳

#weekvandeclair

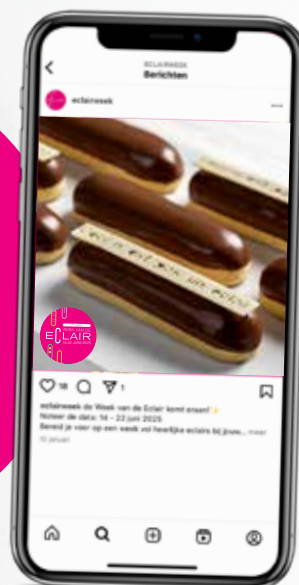
Voorbeeld bijschrift:

De Week van de Eclair is
officieel gestart! 🎉 Kom en
proef onze heerlijke eclairs
van 14 tot en met 22 juni.
Welke smaak is jouw
favoriet? ✨

#weekvandeclair

Speciale actie: Koop een
doos van 4 eclairs tijdens de
Week van de Eclair en krijg er
1 gratis. Tag je vrienden die
hiervan moeten weten! 🎉

#weekvandeclair



**Week van
de Eclair
(14 – 22 juni)**
THEMA:
Vier de Eclair!

Voor vragen over de recepten
kan u steeds terecht bij onze technisch adviseurs:



Matty Van Caesele

Technisch adviseur
Pâtisserie & Chocolate

mvancaesele@puratos.com

GSM: 0499 55 04 63



Ludo de Kok

Technisch adviseur
Pâtisserie

ldekok@puratos.com

GSM: 0499 86 59 27



www.puratos.be

Puratos NV - Industrialaan 25, Zone Maalbeek - B-1702 Groot-Bijgaarden, België
T +32 2 481 42 42 - F +32 32 2 481 43 46 - E info@puratos.be


puratos
Food Innovation for Good