

Revisitez
votre
classique

LA SEMAINE DE
L'ÉCLAIR
17-25 JUIN 2023

CINQUIÈME ÉDITION

5



Table des matières

Chaque Pâtisserie est une Histoire à Raconter	04
Éclair Belgica	06
Éclair Saint-Honoré	08
Éclair Brésilienne	10
Éclair Banana Split	11
Éclair Amber Passion	12
Éclair Pomme Cannelle.....	13
Éclair Café Blanc Intense	14
Éclair Cheesecake Myrtilles	15
Éclair Fraise Mojito.....	16
Éclair Rocher.....	17
Éclair Mangue Exotique	18
Trucs & astuces	19

Participez à la 5^{ème} édition !

Cher boulanger,

Cela fait déjà 4 années consécutives que la « **Semaine de l'Éclair** » connaît un grand succès. Cette campagne nationale a connu un succès croissant d'année en année, avec plus de **800 boulangers participants en Belgique**.

Ces dernières années, Matty Van Caesele et Ludo de Kok vous ont inspiré avec de nombreuses recettes. Via notre page Facebook, nous vous avons demandé quels étaient vos éclairs préférés des 4 dernières années et les avons rassemblés dans ce livret de recettes. Un nouvel éclair ne pouvait pas manquer à l'appel. Matty s'est donc mis au travail avec un nouveau **fouillage aux fruits Topfil**, un **praliné** croustillant **PatisFrance** et du chocolat **Belcolade Cacao-Trace**. Découvrez-le sur page 8 !

Bonne chance avec cette 5^{ème} édition ! Nous attendons déjà avec impatience vos merveilleuses créations !

Cordialement,
Votre équipe Puratos Belux

Recettes de base : pâte à choux et pâte croquante

Ces préparations sont utilisées dans plusieurs recettes de ce livret.

1. PÂTE À CHOUX	g
Eau (50 °C)	1000 g
Lait (50 °C)	500 g
Puratos Tegral Clara Super	1000 g
Huile	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 3 min. à vitesse rapide et 1 min. à vitesse lente. Dressez les éclairs à l'aide d'une douille unie (diamètre de 16 mm).

2. PÂTE CROQUANTE	g
Puratos Tegral Patacroust	1000 g
Puratos Mimetic Incorporation	400 g
CEufs	100 g
Sucre	400 g

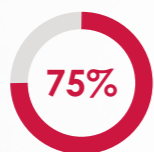
Mélangez tous les ingrédients à la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laminez la pâte à 2 mm d'épaisseur, découpez des bandes allongées et disposez-les sur les éclairs. Enfourez à 180 °C pendant 6 min. avec la clé fermée, puis environ 30 min. à 170 °C avec la clé ouverte.



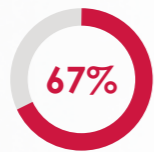
Chaque Pâtisserie est une histoire à raconter



Notre étude Taste Tomorrow nous montre que les consommateurs recherchent de plus en plus des pâtisseries authentiques et délicieuses avec de nouvelles textures et saveurs.



Aime les saveurs traditionnelles



Aime essayer des aliments avec des textures différentes



Veut essayer de nouvelles saveurs ou une combinaison de saveurs qui sont initialement inhabituelles

Les consommateurs veulent également connaître l'histoire derrière leur pâtisserie préférée. 65% des consommateurs veulent savoir d'où viennent les ingrédients*.

*Source : Innova Market Insights

En outre, ils attachent de l'importance à l'impact sur leur santé et celle de la planète. L'intérêt pour les matières premières locales a augmenté de manière significative.



Ne veut pas faire de compromis sur le goût et consomme moins ou mange de plus petites portions



préfère une alternative plus saine sans compromis sur les occasions de consommations



l'approvisionnement local est considéré comme meilleur pour l'environnement

Pour répondre à ces attentes, nous voulons, avec vous, réinventer la pâtisserie.

Comment s'y prendre ?



CHOISISSEZ VOTRE CLASSIQUE

Nous cherchons une pâtisserie classique, très connue et populaire parmi les consommateurs, et nous revisitons ce classique de différentes manières.



SOYEZ CRÉATIF

En travaillant avec des saveurs surprenantes, des combinaisons intéressantes, de nouvelles textures et un look original, vous pouvez mettre en avant une histoire avec une touche amusante et inspirante.



FOCUS SUR LA SANTÉ ET LE BIEN-ÊTRE

Il existe de nombreuses possibilités d'être créatif et d'apporter votre propre histoire de santé et de bien-être. Par exemple, vous pouvez **ajouter plus de fruits** à vos pâtisseries (et moins du reste) pour un meilleur profil nutritionnel. Les consommateurs choisissent également souvent des portions plus petites afin de pouvoir profiter pleinement de leur repas, sans se sentir coupable.



OPTEZ POUR LE LOCAL ET DURABLE

De plus en plus de produits sont réalisés avec des matières premières locales. Notre **Topfil Apple Cubes** 86% est fabriqué à partir de Jonagold belge. En outre, une chaîne d'approvisionnement claire est importante. Grâce à **Cacao-Trace**, nous contribuons à une meilleure qualité de vie des cultivateurs de cacao.

Nous serions ravis de savoir quelles histoires de pâtisserie vous souhaitez raconter et comment nous pouvons vous aider à surprendre et à ravir vos clients.

Nous nous sommes penchés sur le célèbre Éclair. Découvrez comment nous avons fait preuve de créativité avec ce classique et comment travailler avec nos fourrages aux fruits Topfil à très forte teneur en fruits et le chocolat durable Belcolade Cacao-Trace.



Éclair



Pour l'histoire de la pâte à choux, nous nous rendons à la Cour de France au 16^{ème} siècle

Le chef italien Popelini, chef de l'italienne Catherine de Médicis, épouse de Henri II de France, répartit de la pâte sur une largeur de 2 doigts sur du papier beurré et la cuisit à moitié au four. Il la creusa et fourra de gelée de fruits et ensuite 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 la base de la pâte à choux. Différentes variantes ont été développées plus tard.

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 ».

06



puratos
Classique

ÉCLAIR BELGICA

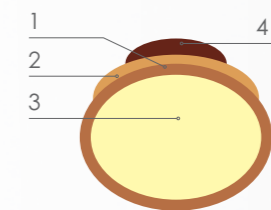


Commandez vos produits sur www.puratos.be

07

COMPOSITION

1. Pâte à choux (voir page 3)
2. Pâte croquante (voir page 3)
3. Crème pâtissière à la vanille
4. Ganache



MONTAGE

Remplissez l'éclair (1+2) de crème pâtissière à la vanille (3) et glacez le dessus avec de la ganache (4). Décorez selon vos préférences.

1. **PÂTE À CHOUX** (voir page 3)
2. **PÂTE CROQUANTE** (voir page 3)

3. CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE	g
Gousse de vanille	1 pce.
Lait entier	1000 g
Sucre	200 g
Puratos CPT New	90 g
Beurre	50 g

Ajoutez les graines de vanille au lait et faites bouillir avec la moitié du sucre. Mélangez le reste du sucre au **CPT New** et réalisez une composition avec ceux-ci et un peu de lait. Quand le lait bout, ajoutez-en un peu à la composition et portez l'ensemble à ébullition pendant quelques minutes. Retirez la crème du feu et ajoutez-y le beurre. Étalez sur une plaque et couvrez d'un film plastique. Fouettez brièvement avant utilisation.

4. GANACHE	g
Lait concentré (sucré)	300 g
Crème fraîche (35 % m.g.)	200 g
Glucose	85 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	600 g
Beurre	30 g

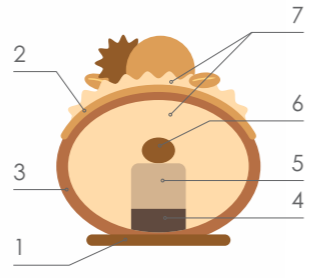
Portez le lait concentré à ébullition avec la crème fraîche et le glucose. Versez ensuite cette préparation sur les drops de **Selection Noir Cacao-Trace**. Ajoutez-y le beurre et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une émulsion lisse. Couvrez la ganache d'un film plastique.



ÉCLAIR SAINT-HONORÉ



- COMPOSITION**
1. Pâte feuilletée
 2. Pâte croquante
 3. Pâte à choux
 4. Croquant au chocolat
 5. Fourrage aux poires
 6. Caramel salé
 7. Crème fouettée aux cacahouètes



MONTAGE

Coupez le fond de l'éclair (2+3). Dressez la crème fouettée aux cacahouètes (7) dans l'éclair. Dressez le caramel salé (6) dans la crème fouettée et terminez par le croquant au chocolat et le fourrage aux poires congelé (4+5). Placez l'éclair sur la pâte feuilletée (1). Dressez une bande de crème fouettée aux cacahouètes (7) sur l'éclair. Trempez les mini choux (2+3) dans un caramel chaud et décorez le dessus de l'éclair avec les mini choux et une décoration en chocolat.



1. PÂTE FEUILLETÉE **g**

Farine	1000 g
Eau	360 g
Sel	16 g
Puratos Mimetic 20	160 g
Puratos Mimetic 20	800 g

Mélangez les 4 premiers ingrédients à vitesse lente jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Donnez une forme carrée et pliez la plaque de 800 g de **Mimetic 20** dans la pâte. Placez sous plastique au frigo pendant 1 heure. Faites 3 tours en 4 avec un repos de 2 heures entre chaque tour. Laminez la pâte à 2,5 mm d'épaisseur et coupez à taille désirée. Faites cuire à 180 °C pendant 10 min., clé fermée. Ensuite minimum 20 min., clé ouverte.

2. PÂTE CROQUANTE **g**

Puratos Tegral Patacrout	500 g
Puratos Mimetic Incorporation	200 g
Œufs	50 g
Cassonade blonde	200 g

Mélangez tous les ingrédients à la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laminez la pâte à 1,5 mm d'épaisseur, découpez des plaques oblongues et des mini disques.

3. PÂTE À CHOUX **g**

Eau (50 °C)	1000 g
Lait (50 °C)	500 g
Puratos Tegral Clara Super	1000 g
Huile	100 g
Sucre	30 g
Sel	10 g

Faites chauffer l'eau et le lait à 50-55 °C. Mélangez-les aux autres ingrédients à la feuille pendant 3 min. à vitesse rapide et 1 min. à vitesse lente. Dressez les éclairs à l'aide d'une douille unie (16 mm de diamètre). Dressez aussi quelques mini choux. Placez la pâte croquante (2) immédiatement sur l'éclair et les mini choux. Enfourez à 180 °C pendant 6 min., clé fermée, et ± 30 min. à 170 °C, clé ouverte.

4. CROQUANT AU CHOCOLAT **g**

PatisFrance Pralicrac Caramel au Beurre Salé	750 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	90 g
Cacahouètes (en morceaux)	250 g
Grué de cacao (en morceaux)	40 g
Fleur de sel	2 g

Ramollissez le **Pralicrac Caramel au Beurre Salé** (25-28 °C) et ajoutez les drops de **Selection Noir Cacao-Trace**. Mélangez avec les autres ingrédients. Etalez la masse dans un cadre de 30x40 cm et placez au frigo.

5. FOURRAGE AUX POIRES **g**

Puratos Topfil Pear Pieces 70%	750 g
---------------------------------------	--------------

Répartissez le **Topfil Pear Pieces 70%** dans le cadre sur le croquant au chocolat (4) et placez au congélateur. Coupez des petites bandes de ± 1x10 cm.

6. CAMEL SALÉ **g**

Sucre	100 g
Fleur de sel	3 g
Eau (chaude)	100 g
Puratos Deli Caramel	400 g

Préparez un caramel sec avec le sucre. Enlevez du feu et déglacez avec l'eau chaude et le fleur de sel. Mélangez jusqu'à ce que le sucre et complètement dissous et laissez refroidir. Mélangez avec le **Deli Caramel**.

7. CRÈME FOUETTÉE AUX CACAHOUÈTES **g**

Gélatine en poudre (180 bloom)	6 g
Eau	30 g
Crème fraîche (35 % m.g.) (1)	100 g
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	100 g
Beurre de cacahouètes	150 g
Puratos Chantypak	200 g
Crème fraîche (35 % m.g.) (2)	700 g

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Versez la crème fraîche (1), les drops de **Selection Amber Cacao-Trace** et le beurre de cacahouètes dans un bol et faites chauffer au micro-ondes à 40 °C. Faites fondre la masse gélatineuse et ajoutez-la. Versez ensuite le **Chantypak** et la crème fraîche (2) et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Recouvrez de plastique et placez au frigo à 4-6 °C pendant 12 heures. Battez ensuite comme de la crème fraîche.



Commandez vos produits sur www.puratos.be

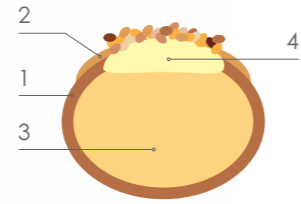




ÉCLAIR BRÉSILIENNE

COMPOSITION

1. Pâte à choux (voir page 3)
2. Pâte croquante (voir page 3)
3. Crème au praliné
4. Crème à la vanille



MONTAGE

Coupez l'éclair (1+2) horizontalement et ouvrez-le. Remplissez-le jusqu'au bord de crème au praliné (3) et dressez-y un trait de crème à la vanille (4). Parsemez de **Puratos Brésilienne 70%** et de sucre impalpable. Ou préparez ceci via le congélateur.

1. **PÂTE À CHOUX** (voir page 3)
2. **PÂTE CROQUANTE** (voir page 3)

3. CRÈME AU PRALINÉ	g
Crème pâtissière à la vanille (voir recette Éclair Belgica)	1000 g
PatisFrance Praliné Noisette 50%	150 g

Mélangez les deux ingrédients.

4. CRÈME À LA VANILLE	g
Gousse de vanille	1 pce.
Puratos Chantypak	200 g
Crème fraîche (35 % m.g.)	800 g
Sucre	100 g

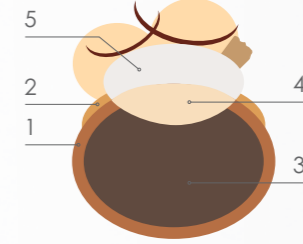
Fouettez les graines de vanille avec les autres ingrédients jusqu'à l'obtention d'une crème à dresser lisse.



ÉCLAIR BANANA SPLIT

COMPOSITION

1. Pâte à choux (voir page 3)
2. Pâte croquante (voir page 3)
3. Mousse au chocolat
4. Fourrage à la banane
5. Crème à la vanille



MONTAGE

Coupez l'éclair (1+2) horizontalement et ouvrez-le. Remplissez l'éclair de mousse au chocolat (3) presque jusqu'au bord et déposez-y un trait de fourrage à la banane (4). Pour la décoration, déposez alternativement la crème à la vanille (5) et une rondelle de banane. Garnissez le tout avec des noisettes caramélisées et une décoration en chocolat.

1. **PÂTE À CHOUX** (voir page 3)
2. **PÂTE CROQUANTE** (voir page 3)

3. MOUSSE AU CHOCOLAT	g
Belcolade Selection Noir 65 Cacao-Trace	160 g
Crème pâtissière à la vanille (voir recette Éclair Belgica)	200 g
Puratos Chantypak	200 g
Crème fraîche (35 % m.g.)	200 g

Faites fondre les drops de **Selection Noir 65 Cacao-Trace** à 45 °C. Mélangez graduellement la crème pâtissière au chocolat fondu. Incorporez-y progressivement, à la spatule, le mélange de **Chantypak** et de crème fraîche à moitié battus.

4. FOURRAGE À LA BANANE	g
Puratos Topfil Finest Banana Smooth 70%	1000 g

5. CRÈME À LA VANILLE	g
Gousse de vanille	1/2 pce.
Puratos Chantypak	100 g
Crème fraîche (35 % m.g.)	400 g
Sucre	50 g

Prêt à l'emploi.

Fouettez les graines de vanille avec les autres ingrédients jusqu'à l'obtention d'une crème à dresser lisse.

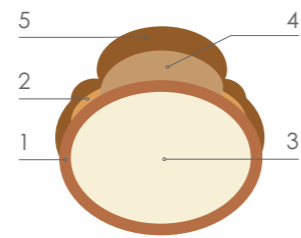




ÉCLAIR AMBER PASSION

COMPOSITION

1. Pâte à choux (voir page 3)
2. Pâte croquante (voir page 3)
3. Crème fouettée au chocolat
4. Caramel aux fruits de la passion
5. Glaçage au chocolat croquant



MONTAGE

Remplissez l'éclair (1+2) par le dessus de crème fouettée au chocolat (3). Déposez une spirale de caramel aux fruits de la passion (4) sur l'éclair. Réservez au congélateur pour qu'il durcisse légèrement. Plongez le dessus dans le glaçage au chocolat croquant (5).

1. **PÂTE À CHOUX** (voir page 3)
2. **PÂTE CROQUANTE** (voir page 3)

3. CRÈME FOUETTÉE AU CHOCOLAT	g
Crème fraîche (35 % m.g.)	800 g
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	400 g
Puratos Chantypak	200 g

Faites chauffer la crème à 60 °C. Versez-la sur les drops de **Selection Amber Cacao-Trace** et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Ajoutez la **Chantypak** et mixez encore brièvement. Réservez au frigo à une température de 4-6 °C durant 12 heures. Battez ensuite cette préparation comme de la crème fraîche.

3. CARAMEL AUX FRUITS DE LA PASSION	g
PatisFrance Starfruit Passion	200 g
Beurre	100 g
Fleur de sel	6 g
Puratos Deli Caramel	500 g

Portez le **Starfruit Passion** à ébullition avec le beurre et la fleur de sel. Laissez réduire jusqu'à ce qu'il reste 170 g et laissez refroidir à 30 °C. Ajoutez la préparation au **Deli Caramel** et fouettez légèrement avant utilisation. Conservez au frais.

5. GLAÇAGE AU CHOCOLAT CROQUANT	g
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	700 g
PatisFrance Praliné Noisette 50%	100 g
Huile de colza	125 g
Noix de pécan grillées (finement hachées)	100 g
PatisFrance Crousticrep Blond	25 g

Faites fondre les drops de **Selection Amber Cacao-Trace**. Ajoutez le **Praliné Noisette 50%** et l'huile de colza et mixez. Incorporez les noix de pécan grillées et le **Crousticrep Blond**. Travaillez à une température de 38 °C.



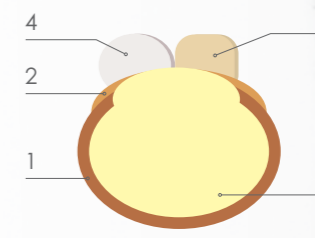
Commandez vos produits sur www.puratos.be



ÉCLAIR POMME-CANNELLE

COMPOSITION

1. Pâte à choux (voir page 3)
2. Pâte croquante (voir page 3)
3. Crème à la cannelle
4. Crème fouettée à la cannelle
5. Gelée de pommes



MONTAGE

Coupez l'éclair (1+2) horizontalement et ouvrez-le. Remplissez-le de crème à la cannelle (3) jusqu'au bord. Décorez avec la gelée de pommes (5), la crème fouettée à la cannelle (4) et le zeste de citron vert.

1. **PÂTE À CHOUX** (voir page 3)
2. **PÂTE CROQUANTE** (voir page 3)

3. CRÈME À LA CANNELLE	g
Lait	1000 g
Bâtons de cannelle	20 g
Puratos Cremygel	300 g

Faites chauffer le lait à 50 °C, ajoutez les bâtons de cannelle et laissez infuser pendant une nuit au frigo. Amenez le lait à température ambiante et ajoutez le **Cremygel** et battez le tout au fouet pendant 3 min. à vitesse rapide jusqu'à l'obtention d'une masse aérienne. Laissez reposer la crème pendant 10 min., puis battez jusqu'à l'obtention d'une texture bien lisse.

4. CRÈME FOUETTÉE À LA CANNELLE	g
Crème fraîche (35 % m.g.)	125 g
Puratos Chantypak	125 g
Crème à la cannelle (3)	250 g

Fouettez la crème et le **Chantypak** et mélangez avec la crème à la cannelle (3).

5. GELÉE DE POMMES	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	9 g
Eau	45 g
Puratos Topfil Apple Cubes 86%	750 g
Citron vert	1 pce.
Puratos Harmony Sublimo Neutre (50°C)	Q.S.

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Faites fondre la masse gélatineuse et mélangez avec le **Topfil Apple Cubes 86%**. Agrémentez le tout de jus et de zeste de citron vert. Étalez le fourrage à la pomme sur 1 cm d'épaisseur et réservez au congélateur. Découpez des bandes de 13,5 x 1 x 1 cm et nappez de **Harmony Sublimo Neutre**.



Commandez vos produits sur www.puratos.be

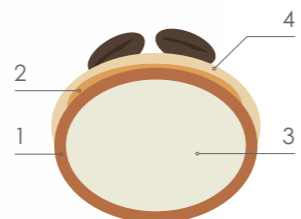


ÉCLAIR CAFÉ-BLANC INTENSE



COMPOSITION

1. Pâte à choux (voir page 3)
2. Pâte croquante (voir page 3)
3. Crème fouettée au chocolat et au café
4. Glaçage au chocolat



MONTAGE

Remplissez l'éclair (1+2) par le dessous avec la crème fouettée au chocolat et au café (3). Placez au congélateur. Trempez le dessus de l'éclair dans le glaçage au chocolat (4).

1. PÂTE À CHOUX (voir page 3)	
2. PÂTE CROQUANTE (voir page 3)	
3. CRÈME FOUETTÉE AU CHOCOLAT ET AU CAFÉ	g
Grains de café	100 g
Crème fraîche (35 % m.g.)	800 g
Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace	400 g
Puratos Chantypak 200 g	200 g
4. GLAÇAGE AU CHOCOLAT	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	15 g
Eau	75 g
Lait	100 g
Glucose	250 g
Café soluble	1 g
Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace	475 g
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	25 g
Puratos Miroir l'Original Neutre (température ambiante)	500 g

Enfournez les grains de café à 180 °C pendant 3 min. Faites chauffer la crème fraîche à 50 °C et ajoutez-y les grains de café. Laissez infuser pendant 15 min. Retirez les grains de café et faites de nouveau chauffer le mélange à 60 °C. Versez la crème infusée sur les drops de **Selection Blanc Intense Cacao-Trace** et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Ajoutez le **Chantypak** et mixez encore brièvement. Réservez au réfrigérateur à une température de 4-6 °C pendant 12 heures. Battez ensuite cette préparation comme de la crème fraîche.

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Portez le lait, le glucose et le café soluble à ébullition. Versez la préparation sur les drops de **Selection Blanc Intense Cacao-Trace** et de **Selection Amber Cacao-Trace** et mélangez. Ajoutez la gélatine préalablement trempée et fondue. Ajoutez ensuite le **Miroir l'Original Neutre** à température ambiante et mixez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant. Laissez reposer une nuit au frais. Travaillez le glaçage à une température de 24-26 °C.



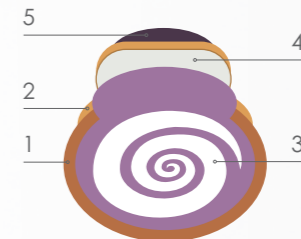
Commandez vos produits sur www.puratos.be



ÉCLAIR CHEESECAKE-MYRTILLES

COMPOSITION

1. Pâte à choux
2. Pâte croquante
3. Fourrage cheesecake-myrtilles
4. Meringue
5. Glaçage



MONTAGE

Coupez l'éclair (1+2) horizontalement et ouvrez-le. Remplissez les choux de fourrage cheesecake-myrtilles (3). Terminez alternativement avec les meringues (4) et les chapeaux. Couvrez les chapeaux avec le glaçage (5).

1. PÂTE À CHOUX	g
Eau (50 °C)	1000 g
Lait (50 °C)	500 g
Puratos Tegral Clara Super	1000 g
Huile	150 g
Sel	5 g
2. PÂTE CROQUANTE	g
Puratos Tegral Patacrout	1000 g
Puratos Mimetic Incorporation	400 g
OEufs	100 g
Sucre	400 g
3. FOURRAGE CHEESECAKE-MYRTILLES	g
Puratos Deli Cheesecake	1200 g
Puratos Topfil Wild Blueberry Pieces 70%	300 g
4. MERINGUE	g
Blanc d'oeuf	100 g
Sucre	100 g
Sucre impalpable	100 g
5. GLAÇAGE	g
Eau	150 g
Sucre	150 g
Puratos Harmony Classic Neutre	500 g
Colorant violet liquide	3 g
Colorant argenté en poudre	0,5 g

Faites chauffer l'eau et le lait à 50-55 °C. Mélangez-les aux autres ingrédients à la feuille pendant 3 min. à vitesse rapide et 1 min. à vitesse lente. Dressez les éclairs en déposant 4 boules les unes contre les autres à l'aide d'une douille unie (diamètre 16 mm).

Mélangez tous les ingrédients à la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laminez la pâte à 2 mm d'épaisseur, foncez des cercles de 2-3 cm de diamètre et disposez-les sur chaque boule (1). Enfournez à 180 °C pendant 6 min., clé fermée, et environ 30 min. à 170 °C, clé ouverte.

Battez le **Deli Cheesecake** froid jusqu'à l'obtention d'une masse aérienne. Ajoutez le **Topfil Wild Blueberry Pieces 70%** et mélangez brièvement pour obtenir un effet marbré.

Battez le blanc d'oeuf en neige, ajoutez le sucre et laissez tourner à vitesse moyenne pendant 2-3 min. Ajoutez graduellement le sucre impalpable tamisé pendant que la machine tourne en 1^{ère} vitesse. Dressez des petites boules sur une plaque revêtue d'un tapis en silicone. Recouvrez de papier cuisson et aplatissez les boules pour former des cercles. Faites sécher au four à 80-90 °C.

Préparez un sirop avec l'eau et le sucre, ajoutez le **Harmony Classic Neutre** et mélangez pour éviter la formation de grumeaux. Portez à ébullition et laissez bouillir brièvement. Ajoutez les colorants et versez la masse dans le moule de votre choix jusqu'à une épaisseur de 2-3 mm. Réservez au frigo. Détaillez ensuite des cercles à l'emporte-pièce.



Commandez vos produits sur www.puratos.be

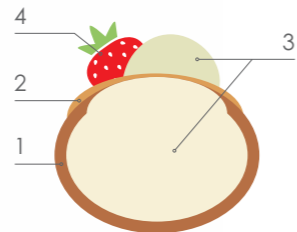




ÉCLAIR FRAISE MOJITO

COMPOSITION

1. Pâte à choux (voir page 3)
2. Pâte croquante (voir page 3)
3. Crème Mojito Royal
4. Fraises



MONTAGE

Coupez l'éclair (1+2) horizontalement et ouvrez-le. Remplissez-le de crème Mojito Royal (3) et décorez le dessus avec un éventail de crème Mojito Royal (3) et de fraises fraîches (4).

1. **PÂTE À CHOUX** (voir page 3)
2. **PÂTE CROQUANTE** (voir page 3)

3. CRÈME MOJITO ROYAL	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	6 g
Eau (1)	36 g
Menthe fraîche	12 g
Eau (2)	200 g
PatisFrance Starfruit Citron	100 g
Cava	200 g
Puratos Cremyvît	200 g
Puratos Chantypak	175 g
Crème fraîche (35 % m.g.)	175 g

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau (1) et laissez tremper pendant 15 min. Ajoutez les feuilles de menthe fraîche et le **Starfruit Citron** à l'eau (2). Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à ce que les feuilles soient très fines. Tamisez pour enlever les feuilles et gardez uniquement le jus. Ajoutez-y le cava. Ajoutez le **Cremyvît** et mélangez au fouet pendant 3 min. à vitesse rapide. Laissez reposer la crème pendant 10 min. et battez-la de manière à ce qu'elle soit bien lisse. Ajoutez la gélatine préalablement trempée et diluée et mélangez. Ajoutez maintenant, à la spatule, le **Chantypak** et la crème fraîche légèrement battus.

4. FRAISES	g
Menthe fraîche	1 g
Puratos Harmony Sublimo Neutre	75 g
Fraises fraîches	500 g

Coupez finement les feuilles de menthe fraîche et ajoutez-les au **Harmony Sublimo Neutre**. Enlevez le pédoncule des fraises et coupez-les en forme d'éventail. Recouvrez délicatement les fraises du mélange d'**Harmony Sublimo Neutre** et de menthe.



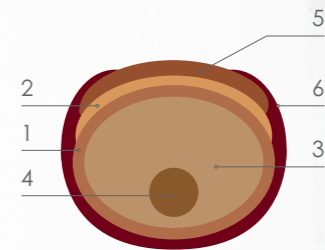
Commandez vos produits sur www.puratos.be



ÉCLAIR ROCHER

COMPOSITION

1. Pâte à choux (voir page 3)
2. Pâte croquante (voir page 3)
3. Mousse à la noisette
4. Caramel chocolat-noisette
5. Glaçage à la noisette
6. Glaçage au Pralicrac



MONTAGE

En faisant 3 trous sur le dessous, remplissez l'éclair (1+2) avec la mousse à la noisette (3), pochez un peu de caramel en l'insérant par les mêmes trous (4) et réservez au congélateur. Glacez le dessus avec le glaçage à la noisette (5), laissez durcir à nouveau, puis trempez le dessous dans le glaçage au Pralincrac (6). Garnissez ensuite selon vos souhaits.

1. **PÂTE À CHOUX** (voir page 3)
2. **PÂTE CROQUANTE** (voir page 3)

3. MOUSSE À LA NOISETTE	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	4 g
Eau (1)	20 g
Eau (2)	250 g
Puratos Cremyvît	100 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	75 g
PatisFrance Pralirex Noisette 100%	150 g
Puratos Chantypak	500 g
Crème fraîche (35 % m.g.)	500 g

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau (1) et laissez tremper pendant 15 min. Portez l'eau à ébullition (2), mélangez-la ensuite au **Cremyvît** et fouettez pendant 3 min. Entretenez, faites fondre les drops de **Selection Noir Cacao-Trace** à 40 °C et mélangez-les à la préparation précédente avec le **Pralirex Noisette 100%**. Ajoutez également la gélatine préalablement trempée et fondue. Ajoutez enfin le **Chantypak** liquide et la crème fraîche et mélangez à l'aide d'un mixeur plongeant. Couvrez d'un film plastique et réservez au frais à 4 °C. Une fois que la température atteint 7 °C, fouettez la masse jusqu'à l'obtention d'une mousse.

4. CARAMEL CHOCOLAT-NOISETTE	g
Eau	200 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	75 g
PatisFrance Pralirex Noisette 100%	100 g
Puratos Deli Caramel	400 g

Faites chauffer l'eau à 80 °C, ajoutez les drops de **Selection Noir Cacao-Trace** et le **Pralirex Noisette 100%**, et mélangez jusqu'à l'obtention d'une ganache. Ajoutez la ganache au **Deli Caramel** et mélangez jusqu'à l'obtention d'une sauce homogène. Couvrez d'un film plastique et réservez au réfrigérateur pour que la préparation se fige.

5. GLAÇAGE À LA NOISETTE	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	15 g
Eau	75 g
Lait	100 g
Glucose	250 g
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	450 g
PatisFrance Pralirex Noisette 100%	25 g
Puratos Miroir l'Original Neutre	500 g

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Portez le lait et le glucose à ébullition. Versez sur les drops de **Selection Lait Cacao-Trace**. Ajoutez ensuite le **Pralirex Noisette 100%** et la gélatine préalablement trempée et fondue. Ajoutez le **Miroir l'Original Neutre** à température ambiante et mixez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant. Laissez reposer une nuit au frais. Travaillez le glaçage à une température de 24-25 °C.

6. GLAÇAGE AU PRALICRAC	g
PatisFrance Pralincrac Chocolait	500 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	150 g
Huile de colza	50 g

Faites chauffer l'ensemble des ingrédients à 35-40 °C et mélangez-les. Travaillez à une température de 35-40 °C.



Commandez vos produits sur www.puratos.be



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

Ludo de Kok
Démonstrateur pâtisserie
ldekok@puratos.com
GSM : 0499 86 59 27

Matty Van Caesele
Démonstrateur pâtisserie et
chocolat
mvancaesele@puratos.com
GSM : 0499 55 04 63



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