

Inspiratie
voor uw
klassieker

WEEK VAN DE
ECLAIR
17-25 JUNI 2023

VIJFDE EDITIE

5



Inhoudstafel

Every Patisserie Creation has a Story to Tell	04
Eclair Belgica	06
Eclair Saint-Honoré	08
Eclair Brésilienne	10
Eclair Banana Split	11
Eclair Amber Passie	12
Eclair Appel Kaneel	13
Eclair Café Blanc Intense	14
Eclair Cheesecake Blauwe bosbes	15
Eclair Aardbei Mojito	16
Eclair Rocher.....	17
Eclair Mango Exotic	18
Tips & tricks	19

Neem deel aan de 5^{de} editie!

Beste bakker,

Reeds 4 jaar op rij is de “**Week van de Eclair**” een groot succes. Deze nationale campagne wint jaar na jaar aan succes. Meer dan **800 bakkers in België** nemen deel aan deze actie.

Matty Van Caesele en Ludo de Kok inspireerden jullie de afgelopen jaren met heel wat recepten. We polsten via onze Facebook pagina naar jullie favoriete eclairs van de voorbije 4 jaar en verzamelden deze in dit receptenboekje. Een nieuwe éclair mocht niet ontbreken, dus ging Matty aan de slag met een nieuwe **Topfil fruitvulling**, een knapperige **praliné van PatisFrance** en **Belcolade Cacao-Trace** chocolade. Ontdek hem op pagina 8!

Veel succes gewenst met deze 5^{de} editie! Wij kijken alweer uit naar jullie prachtige creaties!

Vriendelijke groeten,
Uw Puratos Belux team

Basisrecept soezenbeslag en krokant deeg

Deze bereidingen zijn voor meerdere eclairs van toepassing.

1. SOEZENBESLAG	g
Water (50°C)	1000 g
Melk (50°C)	500 g
Puratos Tegral Clara Super	1000 g
Olie	150 g
Zout	5 g

Verwarm het water en de melk tot 50 à 55°C. Meng deze met de vlinder samen met de andere ingrediënten gedurende 3 min. op hoge snelheid en vervolgens 1 min. op lage snelheid. Spuit eclairs met een effen spuitmond (diameter 16 mm).

2. KROKANT DEEG	g
Puratos Tegral Patacroust	1000 g
Puratos Mimetic Incorporation	400 g
Eieren	100 g
Suiker	400 g

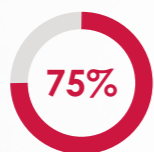
Meng alle ingrediënten met de vlinder tot een homogeen deeg. Rol uit op 2 mm dikte, steek langwerpige plakjes uit en plaats op de éclair. Bak af op 180°C gedurende 6 min. met gesloten sleutel en ongeveer 30 min. op 170°C met open sleutel.



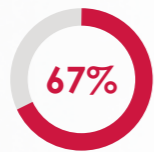
Every patisserie creation has a story to tell



Onze Taste Tomorrow studie toont ons dat consumenten meer en meer op zoek zijn naar authentieke, lekkere patisserie met nieuwe texturen en smaken.



Houdt van traditionele smaken



Probeert graag voeding met andere texturen uit



Wil nieuwe smaken of een combinatie van smaken proberen die in eerste instantie ongebruikelijk zijn

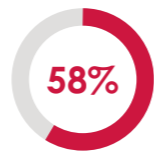
Consumenten willen ook het verhaal achter hun favoriete gebakje kennen. 65% van de consumenten wil weten waar de ingrediënten vandaan komen*.

*Bron: Innova Market Insights

Daarnaast hechten ze belang aan de impact op hun gezondheid en die van de planeet. Ook de belangstelling voor lokale grondstoffen is sterk toegenomen.



Wil niet inboeten op smaak en consumeert minder of eet kleinere porties



Verkiest een gezonder alternatief zonder in te boeten op het aantal consumpties



Lokale inkoop wordt gezien als beter voor het milieu

Om in te spelen op deze verwachtingen willen we, samen met u, patisserie opnieuw uitvinden.

Hoe doen we dit?



KIES UW KLASSIEKER

We gaan op zoek naar een klassiek gebakje, zeer gekend en populair bij consumenten en deze klassieker gaan we op verschillende manieren in een nieuw jasje steken.



WEES CREATIEF

Door met verrassende smaken, interessante combinaties, nieuwe texturen en een originele look te werken, kan u een leuk en inspirerend verhaal brengen.



FOCUS OP GEZONDHEID EN WELZIJN

Er zijn veel mogelijkheden om creatief te zijn en je eigen verhaal te brengen over gezondheid en welzijn. Zo kan u **meer fruit toevoegen** aan uw gebak (en minder van de rest) voor een verbeterd voedingsprofiel. Consumenten kiezen ook vaak kleinere porties, zodat ze ten volle kunnen genieten zonder schuldgevoel.



GA VOOR LOKAAL EN DUURZAAM

Meer en meer wordt er met lokale grondstoffen gewerkt. Zo wordt onze **Topfil Apple Cubes 86%** gemaakt van Belgische Jonagold. Ook een duidelijke toeleveringsketen is belangrijk. Dankzij **Cacao-Trace** dragen we bij aan een betere levenskwaliteit van de cacaoboeren.

Wij horen graag welke patisserieverhalen u wil vertellen en hoe wij u kunnen helpen uw klanten te verrassen en verwennen.

Wij gingen aan de slag met de alom gekende Eclair. Ontdek hoe wij met deze klassieker creatief aan de slag gingen en werken met onze Topfil fruitvullingen met een zeer hoog fruitgehalte en duurzame Belcolade Cacao-Trace chocolade.



Eclair



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

06



 Puratos
Klassiek

ECLAIR BELGICA

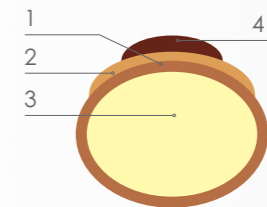


Bestel uw producten op www.puratos.be

07

COMPOSITIE

1. Soezenbeslag (zie pag. 3)
2. Krokant deeg (zie pag. 3)
3. Banketbakkersroom vanille
4. Ganache



OPBOUW

Vul de eclair (1+2) met de banketbakkersroom vanille (3) en glaceer de bovenkant met de ganache (4). Werk af naar wens.

1. SOEZENBESLAG (zie pag. 3)

2. KROKANT DEEG (zie pag. 3)

3. BANKETBAKKERSROOM VANILLE

	g
Vanillestok	1 st.
Volle melk	1000 g
Suiker	200 g
Puratos CPT New	90 g
Boter	50 g

4. GANACHE

	g
Gecondenseerde melk (gesuikerd)	300 g
Verse room (35% v.g.)	200 g
Glucose	85 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	600 g
Boter	30 g

Voeg de uitgeschraapte vanille toe aan de melk en breng aan de kook samen met de helft van de suiker. Meng de rest van de suiker met de **CPT New** en maak een compositie met een klein deel van de melk. Wanneer de melk kookt, voeg een klein deel aan de compositie toe en breng dan het geheel samen aan de kook gedurende enkele minuten. De crème van het vuur nemen en de boter toevoegen, op een plaat uitgieten en afdekken met plastic folie. Loskloppen voor gebruik.

Breng de gecondenseerde melk samen met de room en de glucose aan de kook. Giet vervolgens op de **Selection Noir Cacao-Trace** drops. Voeg de boter toe en mix met een staafmixer tot een gladde emulsie. Bedek de ganache met plastic folie.

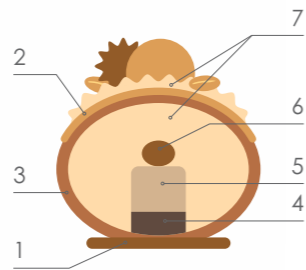


ECLAIR SAINT-HONORÉ



COMPOSITIE

1. Bladerdeeg
2. Krokant deeg
3. Soezenbeslag
4. Chocolade krokant
5. Peervulling
6. Gezouten karamel
7. Opgeklapte room met pinda



OPBOUW

Snij de éclair (2+3) open aan de onderkant. Spuit de opgeklapte room met pinda (7) in de éclair. Spuit daarin de gezouten karamel (6) en sluit de éclair af met de bevroren chocolade krokant en de peervulling (4+5). Plaats de éclair op het stukje bladerdeeg (1). Spuit een lijn opgeklapte room met pinda (7) bovenop de éclair. Dompel de mini soesjes (2+3) in een warme karamel en werk de bovenkant van de éclair af met mini soesjes en een chocoladedecoratie.

1. BLADERDEEG	g
Bloem	1000 g
Water	360 g
Zout	16 g
Puratos Mimetic 20	160 g
Puratos Mimetic 20	800 g

Meng de eerste 4 ingrediënten op trage snelheid tot een homogeen deeg. Geef het deeg een vierkante vorm en vouw het plak van 800 g **Mimetic 20** erin. Plaats onder een plastic in de frigo gedurende 1 uur. Geef 3 toeren van 4 met telkens 2 uur rusttijd tussen elke toer. Rol uit op 2,5 mm dikte en snij uit op maat. Bak af op 180°C gedurende 10 min. met gesloten sleutel. Vervolgens minimum 20 min. met open sleutel.

2. KROKANT DEEG	g
Puratos Tegral Patacrout	500 g
Puratos Mimetic Incorporation	200 g
Eieren	50 g
Blonde cassonade	200 g

Meng alle ingrediënten met de vlinder tot een homogeen deeg. Rol uit op 1,5 mm dikte, steek langwerpige plakjes uit en mini schijfjes.

3. SOEZENBESLAG	g
Water (50°C)	1000 g
Melk (50°C)	500 g
Puratos Tegral Clara Super	1000 g
Olie	100 g
Suiker	30 g
Zout	10 g

Verwarm het water en de melk tot 50 à 55°C. Meng deze met de vlinder samen met de andere ingrediënten gedurende 3 min. op hoge snelheid en vervolgens 1 min. op lage snelheid. Spuit eclairs met een effen spuitmond (diameter 16 mm). Spuit ook enkele mini soesjes. Plaats het krokant deeg (2) onmiddellijk op de éclair en op de mini soesjes. Bak af op 180°C gedurende 6 min. met gesloten sleutel en ongeveer 30 min. op 170°C met open sleutel.



4. CHOCOLADE KROKANT	g
PatisFrance Pralirac Caramel au Beurre Salé	750 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	90 g
Pindanoten (stukjes)	250 g
Cacaonibs (stukjes)	40 g
Fleur de sel	2 g

5. PEERVULLING	g
Puratos Topfil Pear Pieces 70%	750 g

Maak de **Pralirac Caramel au Beurre Salé** zacht (25-28°C) en voeg de **Selection Noir Cacao-Trace** drops toe. Meng hieronder alle andere ingrediënten. Strijk de massa uit in een kader van 30x40 cm en plaats in de koeling.

6. GEZOUTEN KAMEL	g
Suiker	100 g
Fleur de sel	3 g
Water (warm)	100 g
Puratos Deli Caramel	400 g

Verdeel de **Topfil Pear Pieces 70%** in de kader over de chocolade krokant (4) en plaats in de diepvries. Snij in bandjes van ongeveer 1x10 cm.

7. OPGEKLOPTE ROOM MET PINDA	g
Gelatinepoeder (180 bloom)	6 g
Water	30 g
Verse room (35% v.g.) (1)	100 g
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	100 g
Pindakaas	150 g
Puratos Chantypak	200 g
Verse room (35% v.g.) (2)	700 g

Maak een droge karamel met de suiker. Haal van het vuur en blus met het verwarmde water en fleur de sel. Meng tot alle suiker opgelost is en laat afkoelen. Meng tenslotte met de **Deli Caramel**.

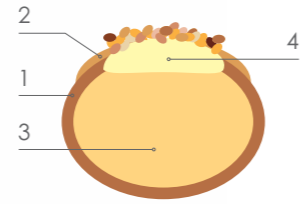
Meng het gelatinepoeder met het water en laat 15 min. weken. Doe de verse room (1) samen met de **Selection Amber Cacao-Trace** drops en de pindakaas in een kom en verwarm in de microgolf tot 40°C. Smelt de gelatinemassa en voeg deze toe. Voeg de **Chantypak** en de verse room (2) toe en mix met een staafmixer. Dek af met plastic folie en plaats in de frigo aan 4-6°C gedurende 12 uur. Klop vervolgens op zoals slagroom.





COMPOSITIE

1. Soezenbeslag (zie pag. 3)
2. Krokant deeg (zie pag. 3)
3. Pralinécreme
4. Vanilleroom



OPBOUW

Snij de éclair (1+2) horizontaal open. Vul de éclair tot aan de rand met pralinécreme (3) en spuit hierop een baan vanilleroom (4). Bestrooi met **Puratos Bresilienne 70%** en vervolgens met bloedsuiker. Of bereid dit voor via de diepvries.

1. **SOEZENBESLAG** (zie pag. 3)
2. **KROKANT DEEG** (zie pag. 3)

3. PRALINÉCRÈME	g
Banketbakkersroom vanille (zie recept Eclair Belgica)	1000 g
PatisFrance Praliné Noisette 50%	150 g

Meng beide ingrediënten.

4. VANILLEROOM	g
Vanillestok	1 st.
Puratos Chantypak	200 g
Verse room (35% v.g.)	800 g
Suiker	100 g

Klop de uitgeschrapte vanille samen met de andere ingrediënten op tot een stevige gladde spuitbare room.

ECLAIR BRÉSILIENNE



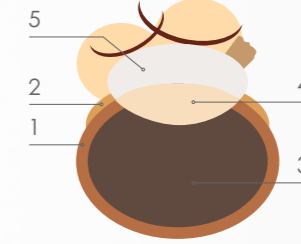
Bestel uw producten op www.puratos.be

ECLAIR BANANA SPLIT



COMPOSITIE

1. Soezenbeslag (zie pag. 3)
2. Krokant deeg (zie pag. 3)
3. Chocolademousse
4. Bananenvulling
5. Vanilleroom



OPBOUW

Snij de éclair (1+2) horizontaal open. Vul de éclair tot net onder de rand met chocolademousse (3) en spuit hierin een baan bananenvulling (4). Decoreer afwisselend met de vanilleroom (5) en een schijfje banaan. Werk verder af met gekarameliseerde hazelnoten en een chocoladecoratie.

1. **SOEZENBESLAG** (zie pag. 3)
2. **KROKANT DEEG** (zie pag. 3)

3. CHOCOLADEMOUSSE	g
Belcolade Selection Noir 65 Cacao-Trace	160 g
Banketbakkersroom vanille (zie recept Eclair Belgica)	200 g
Puratos Chantypak	200 g
Verse room (35% v.g.)	200 g

Smelt de **Selection Noir 65 Cacao-Trace** drops tot 45°C. Meng de banketbakkersroom geleidelijk aan met de gesmolten chocolade. Spatel hier de halfopgeklopte **Chantypak** en room geleidelijk aan onder.

4. BANANENVULLING	g
Puratos Topfil Finest Banana Smooth 70%	1000 g

Klaar voor gebruik.

5. VANILLEROOM	g
Vanillestok	1/2 st.
Puratos Chantypak	100 g
Verse room (35% v.g.)	400 g
Suiker	50 g

Klop de uitgeschrapte vanille samen met de andere ingrediënten op tot een stevige gladde spuitbare room.



Bestel uw producten op www.puratos.be

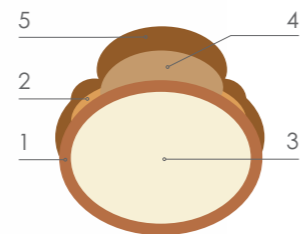




ECLAIR AMBER-PASSIE

COMPOSITIE

1. Soezenbeslag (zie pag. 3)
2. Krokant deeg (zie pag. 3)
3. Opgeklopte chocoladeroom
4. Karamel met passievrucht
5. Krokante chocoladeglassage



OPBOUW

Vul de éclair (1+2) van bovenaf met de opgeklopte chocoladeroom (3). Spuit een spiraal zachte karamel met passievrucht (4) bovenop de éclair. Plaats in de diepvries om licht op te stijven. Dip de bovenkant in de krokante chocoladeglassage (5).

1. **SOEZENBESLAG** (zie pag. 3)
2. **KROKANT DEEG** (zie pag. 3)

3. OPGEKLOPTE CHOCOLADEROOM	g
Verse room (35% v.g.)	800 g
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	400 g
Puratos Chantypak	200 g

3. KARAMEL MET PASSIEVRUCHT	g
PatisFrance Starfruit Passion	200 g
Boter	100 g
Fleur de sel	6 g
Puratos Deli Caramel	500 g

5. KROKANTE CHOCOLADEGLASSAGE	g
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	700 g
PatisFrance Praliné Noisette 50%	100 g
Koolzaadolie	125 g
Geroosterde pecannoten (fijn gehakt)	100 g
PatisFrance Crousticrep Blond	25 g

Verwarm de room tot 60°C. Giet deze bereiding op de **Selection Amber Cacao-Trace** drops en mix met een staafmixer tot een homogene textuur. Voeg de **Chantypak** toe en mix nog kort. Plaats in de frigo aan 4-6°C gedurende 12 uur. Klop vervolgens op zoals slagroom.

Kook de **Starfruit Passion** samen met de boter en de fleur de sel. Laat reduceren tot je 170 g over houdt en laat afkoelen tot 30°C. Voeg dit toe aan de **Deli Caramel** en klop samen lichtjes op voor gebruik. Bewaar in de koeling.

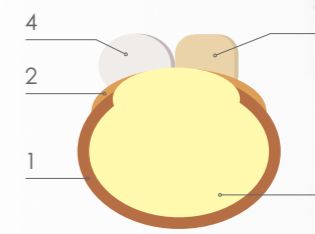
Smelt de **Selection Amber Cacao-Trace** drops. Voeg de **Praliné Noisette 50%** en de koolzaadolie toe en mix. Voeg de geroosterde pecannoten en de **Crousticrep Blond** toe en meng. Verwerken aan 38°C.

ECLAIR APPEL-KANEEL



COMPOSITIE

1. Soezenbeslag (zie pag. 3)
2. Krokant deeg (zie pag. 3)
3. Kaneelcrème
4. Kaneelroom
5. Appelgelei




OPBOUW

Snij de éclair (1+2) horizontaal open. Vul de éclair tot aan de rand met kaneelcrème (3). Decoreer met de appelgelei (5), de kaneelroom (4) en zeste van limoen.

1. **SOEZENBESLAG** (zie pag. 3)
2. **KROKANT DEEG** (zie pag. 3)

3. KANEELCRÈME	g
Melk	1000 g
Kaneelstokken	20 g
Puratos Cremygel	300 g

4. KANEELROOM	g
Verse room (35% v.g.)	125 g
Puratos Chantypak	125 g
Kaneelcrème (3)	250 g

5. APPELGELEI	g
Gelatinepoeder (180 bloom)	9 g
Water	45 g
Puratos Topfil Apple Cubes 86% 	750 g
Limoen	1 st.
Puratos Harmony Sublimo Neutre (50°C)	Q.S.

Verwarm de melk tot 50°C, voeg de kaneelstokken toe en laat infuseren gedurende 1 nacht in de frigo. Breng de melk op kamertemperatuur en voeg de **Cremygel** hieraan toe. Meng luchtig met een klopper gedurende 3 min. op hoge snelheid. Laat de crème 10 min. rusten en klop vervolgens mooi glad.

Klop de room en de **Chantypak** samen op en meng met de kaneelcrème (3).

Meng het gelatinepoeder met het water en laat gedurende 15 min. weken. Smelt deze gelatinemassa en meng met de **Topfil Apple Cubes 86%**. Breng op smaak met sap en zeste van de limoen. Strijk de appelvulling uit op 1 cm dikte en plaats in de diepvries. Snij balkjes van 13,5 x 1 x 1 cm en strijk in met **Harmony Sublimo Neutre**.

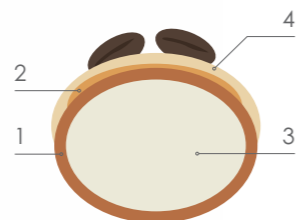


ECLAIR CAFÉ BLANC INTENSE



COMPOSITIE

1. Soezenbeslag (zie pag. 3)
2. Krokant deeg (zie pag. 3)
3. Opgeklote chocoladeroom met koffie
4. Chocoladeglassage



OPBOUW

Vul de éclair (1+2) langs de onderkant met de opgeklote chocoladeroom met koffie (3). Plaats in de diepvries. Dip de bovenkant in de chocoladeglassage (4).

1. SOEZENBESLAG (zie pag. 3)	
2. KROKANT DEEG (zie pag. 3)	
3. OPGEKLOPTE CHOCOLADEROOM MET KOFFIE	g
Koffiebonen	100 g
Verse room (35% v.g.)	800 g
Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace	400 g
Puratos Chantypak	200 g
4. CHOCOLADEGLASSAGE	g
Gelatinepoeder (180 bloom)	15 g
Water	75 g
Melk	100 g
Glucose	250 g
Koffiepoeder	1 g
Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace	475 g
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	25 g
Puratos Miroir l'Original Neutre (kamertemperatuur)	500 g

Plaats de koffiebonen in een oven van 180°C gedurende 3 min. Verwarm de room tot 50°C en voeg de koffiebonen toe. Laat infuseren gedurende 15 min. Verwijder de bonen en verwarm opnieuw tot 60°C. Giet de geïnfuseerde room op de **Selection Blanc Intense Cacao-Trace** drops en mix met een staafmixer tot een homogene textuur. Voeg de **Chantypak** toe en mix nog kort. Plaats in de frigo aan 4-6°C gedurende 12 uur. Klop vervolgens op zoals slagroom.

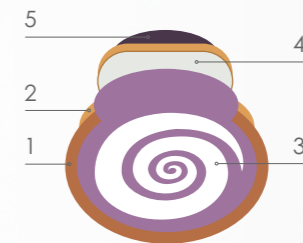
Meng het gelatinepoeder met het water en laat 15 min. weken. Breng de melk, de glucose en het koffiepoeder samen aan de kook. Giet op de **Selection Blanc Intense Cacao-Trace** en de **Selection Amber Cacao-Trace** drops en meng. Voeg de geweekte gesmolten gelatine toe. Voeg nu ook de **Miroir l'Original Neutre** op kamertemperatuur toe en mix met een staafmixer. Laat één nacht rusten in de koeling. Verwerk de glassage aan 24-26°C.



ECLAIR CHEESECAKE BLAUWE BOSBES

COMPOSITIE

1. Soezenbeslag
2. Krokant deeg
3. Cheesecakevulling met blauwe bosbes
4. Meringue
5. Glassage



OPBOUW

Snij de éclair (1+2) open. Vul de soesjes met de cheesecakevulling met blauwe bosbes (3). Sluit afwisselend af met een meringue schijfje (4) en een hoedje. Bedek de hoedjes met de glassage (5).

1. SOEZENBESLAG	g
Water (50°C)	1000 g
Melk (50°C)	500 g
Puratos Tegral Clara Super	1000 g
Olie	150 g
Zout	5 g
2. KROKANT DEEG	g
Puratos Tegral Patacrout	1000 g
Puratos Mimetic Incorporation	400 g
Eieren	100 g
Suiker	400 g
3. CHEESECAKEVULLING MET BLAUWE BOSBES	g
Puratos Deli Cheesecake	1200 g
Puratos Topfil Wild Blueberry Pieces 70%	300 g
4. MERINGUE	g
Eiwit	100 g
Suiker	100 g
Bloemsuiker	100 g
5. GLASSAGE	g
Water	150 g
Suiker	150 g
Puratos Harmony Classic Neutre	500 g
Vloeibare paarse kleurstof	3 g
Zilveren poederkleurstof	0,5 g

Verwarm het water en de melk tot 50-55°C. Meng deze met de vlinder samen met de andere ingrediënten gedurende 3 min. op hoge snelheid en vervolgens 1 min. op lage snelheid. Spuit éclairs door 4 bolletjes tegen elkaar te spuiten met een spuitmond effen (diameter 16 mm).

Meng alle ingrediënten met de vlinder tot een homogeen deeg. Rol uit op 2 mm dikte, steek schijfjes uit van 2 à 3 cm diameter en plaats op elk bolletje (1). Bak af op 180°C gedurende 6 min. met gesloten sleutel en ongeveer 30 min. op 170°C met open sleutel.

Klop de koude **Deli Cheesecake** luchtig. Voeg de **Topfil Wild Blueberry Pieces 70%** toe en meng kort samen om een marbré effect te krijgen.

Klop het eiwit luchtig, voeg de suiker toe en laat draaien op gemiddelde snelheid gedurende 2 à 3 min. Voeg de gezeefde bloemsuiker geleidelijk aan toe terwijl de machine in 1^{ste} versnelling draait. Spuit kleine bolletjes op een bakplaat voorzien van een siliconen mat. Bedek met bakpapier en duw de bolletjes plat tot schijfjes. Droog in een oven van 80-90°C.

Kook een siroop met het water en de suiker, voeg de **Harmony Classic Neutre** toe en meng om brokken te vermijden. Breng tot het kookpunt en laat kort doorkoken. Voeg de kleurstoffen toe en stort de massa uit in de gewenste vorm tot een dikte van 2 à 3 mm. Plaats in de frigo. Steek nadien uit met een uitsteker.

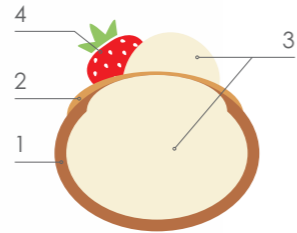




ECLAIR AARDBEI MOJITO

COMPOSITIE

1. Soezenbeslag (zie pag. 3)
2. Krokant deeg (zie pag. 3)
3. Mojito Royal crème
4. Aardbeien



OPBOUW

Snij de éclair (1+2) horizontaal open. Vul deze met de Mojito Royal crème (3) en decorer eveneens met een waaijer Mojito Royal crème (3) en verse aardbeien (4).

1. SOEZENBESLAG (zie pag. 3)
2. KROKANT DEEG (zie pag. 3)

3. MOJITO ROYAL CRÈME	g
Gelatinepoeder (180 boom)	6 g
Water (1)	36 g
Verse munt	12 g
Water (2)	200 g
PatisFrance Starfruit Citron	100 g
Cava	200 g
Puratos Cremyvit	200 g
Puratos Chantypak	175 g
Verse room (35% v.g.)	175 g

4. AARDBEIEN	g
Verse munt	1 g
Puratos Harmony Sublimo Neutre	75 g
Verse aardbeien	500 g

Meng het gelatinepoeder met het water (1) en laat gedurende 15 min. weken. Verwarm het water (2) tot het kookpunt en meng dit vervolgens met de **Cremyvit** met een klopper gedurende 3 min. Smelt intussen de **Selection Noir Cacao-Trace** drops tot 40°C en meng deze met de voorgaande bereiding samen met de **Pralirex Noisette 100%**. Voeg eveneens de geweekte gesmolten gelatinemassa toe. Voeg als laatste de vloeibare **Chantypak** en room toe en mix met de staafmixer. Dek af met plastic folie en plaats in de koeling op 4°C. Eénmaal deze 7°C bereikt, kan je de massa opkloppen tot een mousse.

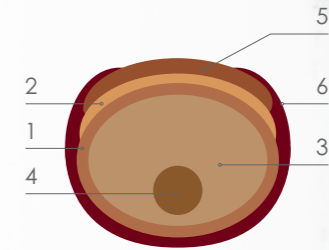
Snij de verse muntblaadjes fijn en voeg ze toe aan de **Harmony Sublimo Neutre**. Ontdoe de aardbeien van hun kroontje en snij in een waaijer. Bestrijk de aardbeien voorzichtig met de **Harmony Sublimo Neutre** muntmengeling.



ECLAIR ROCHER

COMPOSITIE

1. Soezenbeslag (zie pag. 3)
2. Krokant deeg (zie pag. 3)
3. Hazelnootmousse
4. Karamel van chocolade en hazelnoot
5. Hazelnootglassage
6. Glassage van Pralirac



OPBOUW

Vul de éclair d.m.v. 3 gaatjes in de onderkant (1+2) met de hazelnootmousse (3) en spuit in dezelfde gaatjes ook een beetje van de karamel (4) en plaats in de diepvries. Glaceer de bovenkant met de hazelnootglassage (5), laat deze terug opstijven om dan vervolgens de onderzijde in de glassage van Pralirac (6) te dippen. Werk af naar wens.

1. SOEZENBESLAG (zie pag. 3)
2. KROKANT DEEG (zie pag. 3)

3. HAZELNOOTMOUSSE	g
Gelatinepoeder (180 bloom)	4 g
Water (1)	20 g
Water (2)	250 g
Puratos Cremyvit	100 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	75 g
PatisFrance Pralirex Noisette 100%	150 g
Puratos Chantypak	500 g
Verse room (35% v.g.)	500 g

4. KARAMEL VAN CHOCOLADE EN HAZELNOOT	g
Water	200 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	75 g
PatisFrance Pralirex Noisette 100%	100 g
Puratos Deli Caramel	400 g

5. HAZELNOOTGLASSAGE	g
Gelatinepoeder (180 bloom)	15 g
Water	75 g
Melk	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

6. GLASSAGE VAN PRALIRAC	g
PatisFrance Pralirac Chocolait	500 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	150 g
Koolzaadolie	50 g

Meng het gelatinepoeder met het water (1) en laat gedurende 15 min. weken. Verwarm het water (2) tot het kookpunt en meng dit vervolgens met de **Cremyvit** met een klopper gedurende 3 min. Smelt intussen de **Selection Noir Cacao-Trace** drops tot 40°C en meng deze met de voorgaande bereiding samen met de **Pralirex Noisette 100%**. Voeg eveneens de geweekte gesmolten gelatinemassa toe. Voeg als laatste de vloeibare **Chantypak** en room toe en mix met de staafmixer. Dek af met plastic folie en plaats in de koeling op 4°C. Eénmaal deze 7°C bereikt, kan je de massa opkloppen tot een mousse.

Verwarm het water tot 80°C, voeg dit toe aan de **Selection Noir Cacao-Trace** drops en de **Pralirex Noisette 100%** en meng tot een ganache. Voeg de ganache toe aan de **Deli Caramel** en mix tot een homogene saus. Laat opstijven in de frigo.

Meng het gelatinepoeder met het water en laat 15 min. weken. Breng de melk en de glucose samen aan de kook. Giet dit op de **Selection Lait Cacao-Trace** drops en meng. Voeg daarna de **Pralirex Noisette 100%** en de geweekte, gesmolten gelatine toe. Voeg nu ook de **Miroir l'Original Neutre** op kamertemperatuur toe en mix met een staafmixer. Laat één nacht rusten in de koeling. Verwerk de glassage aan 24 à 25°C.

Verwarm alle ingrediënten tot 35 à 40°C en meng ze samen. Verwerk aan 35 à 40°C.



ECLAIR MANGO EXOTIC



Bestel uw producten op www.puratos.be

COMPOSITIE

1. Soezenbeslag (zie pag. 3)
2. Krokant deeg (zie pag. 3)
3. Exotische crème
4. Mangovulling

OPBOUW

Snij de éclair (1+2) horizontaal open. Vul deze met een dun laagje mangovulling (4). Vul de éclair verder op met de exotische crème (3). Spuit een lijn exotische crème (3) bovenop de éclair, maak een gootje met een warme bus en bestrooi met kokosrasp. Strijk het balkje mangovulling (4) in met **Puratos Harmony Sublimo Neutre** en leg dit in het gootje.

- 1. SOEZENBESLAG** (zie pag. 3)
- 2. KROKANT DEEG** (zie pag. 3)
- 3. EXOTISCHE CRÈME**

	g
Gelatinepoeder (180 bloom)	9 g
Water	45 g
Kokosmelk	175 g
Citroengras	2
Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace	250 g
Puratos Chantypak	200 g
Verse room (35% v.g.)	800 g
- 4. MANGOVULLING**

	g
Puratos Topfil Finest Mango Cubes 70%	1000 g

Meng het gelatinepoeder met het water en laat gedurende 15 min. weken. Breng vervolgens de kokosmelk aan de kook, voeg het citroengras toe en laat infuseren gedurende 30 min. Verwijder het citroengras en verwarm opnieuw. Giet dit vervolgens op de **Selection Blanc Intense Cacao-Trace** drops. Meng tot de chocolade gesmolten is en voeg dan eerst de geweekte gesmolten gelatinemassa toe, gevolgd door de vloeibare **Chantypak** en de room. Mix zorgvuldig met de staafmixer. Dek af met plastic folie en plaats in de koeling. Eénmaal de massa 4 à 5°C bereikt, kunnen we deze opkloppen.

Strijk uit op 6 mm en plaats in de diepvries. Snij dan balkjes van 6 x 6 mm en de lengte van de éclair.

Tip: voor de afwerking kan je bij de vulling extra binding/stevigheid toevoegen: 5 g gelatinepoeder weken in 25 g koud water, smelten en toevoegen.

Tips & tricks



ZET UW TOEG vol met eclairs, EN ALLÉÉN MAAR MET ECLAIRS!



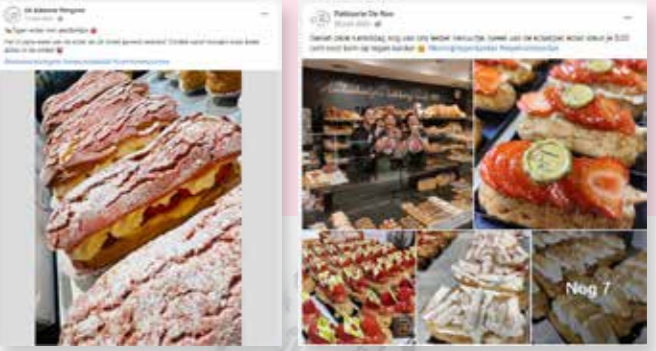
Heel wat bakkers/pâtisseries kwamen de vorige edities van deze "Week van de Eclair" heel origineel uit de hoek met hun creaties, maar ook met de manier waarop ze communiceerden. We inspireren u dan ook graag met enkele tips en tricks.

BRENG DE WEEK VAN DE ECLAIR TOT LEVEN IN UW WINKEL!



KLEEF DE taartdoosstickers REEDS ENKELE WEKEN VOORAF OP DE TAARTDOZEN.

COMMUNICEER VIA UW Facebook EN/OF Instagram PAGINA.



MAAK EEN APARTE RUBRIEK AAN OP UW BAKKERSONLINE WEBSHOP.



ORGANISEER EEN wedstrijd of actie IN UW BAKKERIJ EN LINK DEZE AAN DE WEEK VAN DE ECLAIR.

Pâtisserie De Roo kan met eclairverkoop 350 euro schenken aan Kom op tegen Kanker

De Roo heeft een actie gelanceerd voor de Week van de Eclair. De actie bestaat uit het verkopen van eclairs met een donatie van 0,50 euro per éclair aan de organisatie Kom op tegen Kanker. De actie loopt van 1 september tot 1 oktober. De Roo heeft al meer dan 3500 eclairs verkocht en heeft daarmee 1750 euro aan geld bijeen gebracht. Het bedrag wordt overgedragen aan Kom op tegen Kanker. De Roo is trots op de medewerking van de klanten en de medewerkers van de winkel. De Roo wil graag de aandacht vestigen op de Week van de Eclair en de actie van Kom op tegen Kanker. De Roo wil graag de aandacht vestigen op de Week van de Eclair en de actie van Kom op tegen Kanker.



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

Ludo de Kok
Demonstrateur patisserie
ldekok@puratos.com
GSM: 0499 86 59 27

Matty Van Caesele
Demonstrateur patisserie &
chocolade
mvancaesele@puratos.com
GSM: 0499 55 04 63



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

The Puratos logo, featuring a stylized unicorn head in red and pink above the word 'puratos' in a lowercase, sans-serif font. Below it, the tagline 'Food Innovation for Good' is written in a smaller, red, sans-serif font.

puratos
Food Innovation for Good