

# Revisitez votre classique

6<sup>ème</sup> édition

LA SEMAINE DE  
**L'ÉCLAIR**  
15-23 JUIN 2024



# Table des matières

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Introduction .....    | 03 |
| Recettes de base..... | 07 |
| Éclair Belgica .....  | 08 |
| Éclair Paris .....    | 10 |
| Éclair Afrique .....  | 12 |
| Éclair Amérique ..... | 14 |
| Éclair Asie .....     | 16 |
| Éclair Europe .....   | 18 |
| Éclair Océanie.....   | 20 |
| Trucs & astuces.....  | 22 |





# Participez à la 6<sup>ème</sup> édition!

## Cher boulanger,

Cela fait déjà 5 années consécutives que la « **Semaine de l'Eclair** » connaît un grand succès. Cette campagne nationale a connu un succès croissant au fil des années, 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, et cette année encore, ils se sont lancés avec enthousiasme.

En prévision des prochains **Jeux Olympiques**, ils se sont inspirés de ces festivités. En effet, les éclairs sont le symbole de l'excellence et de la précision. Tout comme les athlètes s'entraînent pendant des années pour atteindre la perfection, la réalisation d'un bon éclair demande un savoir-faire et une grande attention aux détails.

L'éclair trouve son origine en France, le pays réputé pour son goût et son élégance dans le monde de la pâtisserie. Les éclairs s'accordent donc parfaitement avec le raffinement des **Jeux Olympiques**.

**Paris** est la ville qui accueille cet événement, et c'est pourquoi une recette pour cette ville ne pouvait pas manquer : **l'éclair Paris**. En outre, Matty et Ludo ont créé 5 autres recettes. Une pour chaque anneau olympique, représentant ainsi chaque **continent**.

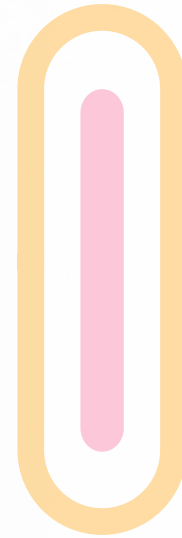
Alors, partons ensemble pour un voyage culinaire où chaque recette vaut une médaille.

Bonne chance avec cette 6<sup>ème</sup> édition ! Nous attendons déjà avec impatience vos merveilleuses créations !

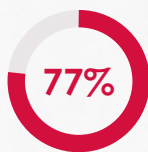
Cordialement,  
Votre équipe Puratos Belux



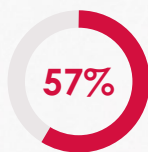
# Chaque Pâtisserie est une histoire à raconter



Notre étude Taste Tomorrow nous montre que les consommateurs recherchent de plus en plus de 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

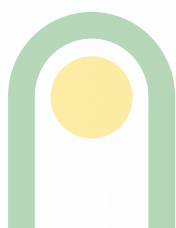
Il existe de nombreuses possibilités d'être créatif et d'apporter votre propre histoire de santé et de bien-être. Par exemple, vous pouvez **ajouter plus de fruits** à vos pâtisseries (et moins du reste). Les consommateurs choisissent également souvent des portions plus petites afin de pouvoir profiter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



### OPTEZ POUR DURABLE

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 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<sup>ème</sup> 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 ».**

## Recettes de base : pâte à chou et pâte croquante

Ces préparations sont utilisées dans plusieurs recettes.

### 1. PÂTE À CHOUX 45 g

|                                   |               |
|-----------------------------------|---------------|
| <b>Puratos Tegral Clara Super</b> | <b>1000 g</b> |
| Eau                               | 1000 g        |
| Lait                              | 500 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 8 g

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| <b>Puratos Tegral Patacrout</b>      | <b>1000 g</b> |
| <b>Puratos Mimetic Incorporation</b> | <b>400 g</b>  |
| 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 chou. 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 mis côte à côte la recette de base **Tegral Clara Super** et une recette maison, et Ludo a travaillé avec les deux. Découvrez le résultat sur notre site web en scannant le code QR ci-dessous, et découvrez combien de temps vous pouvez gagner, tout en maintenant une très belle qualité.



Scannez, regardez  
et comparez !



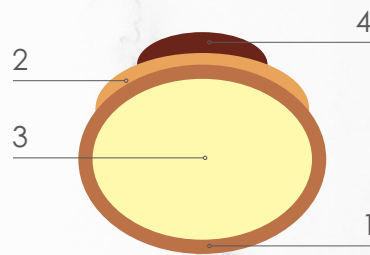


# ÉCLAIR BELGICA



### COMPOSITION

1. Pâte à choux
2. Pâte croquante
3. Crème pâtissière à la vanille
4. Ganache



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

### 3. CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE g

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Gousse de vanille      | 1 pce.      |
| Lait entier            | 1000 g      |
| Sucre                  | 200 g       |
| <b>Puratos CPT New</b> | <b>90 g</b> |
| 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         |
| <b>Belcolade Selection Noir Cacao-Trace</b> | <b>600 g</b> |
| 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.

## 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.



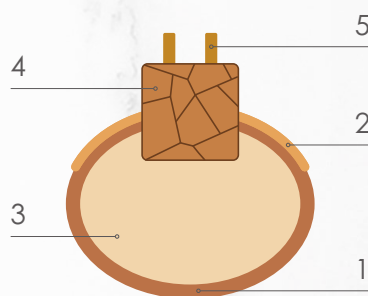


# ÉCLAIR PARIS



### COMPOSITION

1. Pâte à chou
2. Pâte croquante
3. Crème Pâtissière Amande
4. Fourrage Pomme-tatin
5. Croquant Florentin



Commandez  
vos produits sur  
[www.puratos.be](http://www.puratos.be)

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

|                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
| <b>3. CRÈME PÂTISSÈRE AMANDE</b>      | <b>40 g</b>  |
| Lait entier                           | 1000 g       |
| Sucre                                 | 100 g        |
| <b>Puratos CPT New</b>                | <b>90 g</b>  |
| <b>PatisFrance Praliné Amande 50%</b> | <b>300 g</b> |

Porter à ébullition le lait et la moitié du sucre, en réservant une petite quantité de lait froid (+/- 150 g). Mélangez la poudre **CPT New** avec le reste du sucre, ajoutez le reste du lait et mélangez bien. Lorsque le lait bout, ajoutez une partie du lait au mélange précédent et mélangez. Baissez le feu, ajoutez le mélange au reste du lait bouillant et portez à nouveau à ébullition en remuant continuellement. Laisser bouillir pendant 2 à 3 minutes. Retirez du feu, ajoutez le **Praliné Amande 50%** et mélangez. Étalez la crème sur une plaque et couvrez-la au contact avec un film plastique pour éviter la formation d'une peau. Faites refroidir le plus vite possible. Après refroidissement, fouettez la crème avant utilisation.

|                                             |               |
|---------------------------------------------|---------------|
| <b>4. FOURRAGE POMME-TATIN</b>              | <b>55 g</b>   |
| <b>Puratos Topfil Pomme Façon Tatin 76%</b> | <b>2000 g</b> |

|                                                        |              |
|--------------------------------------------------------|--------------|
| <b>5. CROQUANT FLORENTIN</b>                           | <b>8 g</b>   |
| <b>Puratos Florex</b>                                  | <b>150 g</b> |
| <b>PatisFrance Amandes Blanchies Effilées Moyennes</b> | <b>300 g</b> |

Étalez le **Topfil Pomme Façon Tatin 76%** dans une moule en silicone légèrement plus étroit et plus court que l'éclair. Placez-le au congélateur.

Répartissez le mélange sur une plaque de 60x40 cm, recouverte de papier cuisson. Enfouez à 180°C pendant 7-8 min. avec clé fermée. Après la cuisson, couper immédiatement en bandes de 1 cm de large et de 12 cm de long. Si nécessaire, après refroidissement, placez les bandes séparément sur une plaque avec une feuille de papier cuisson et réchauffez-les à nouveau dans le four. De cette façon, vous pouvez les former entre 2 plaques ondulées.

### MONTAGE

Découpez l'éclair (1+2) à la taille du moule dans lequel la fourrage pomme-tatin a été préparé. Remplissez 2/3 de l'éclair avec la crème pâtissière aux amandes (3). Insérez le fourrage pomme-tatin congelé (4) et appliquez du **Miroir Neutre** pour ajouter un peu de brillance. Après décongélation complète, décidez avec le croquant florentin (5).



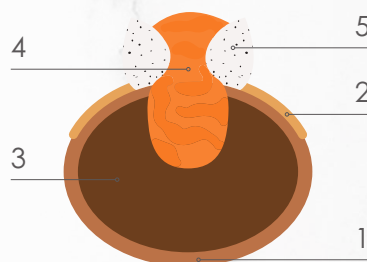


# ÉCLAIR AFRIQUE



## COMPOSITION

1. Pâte à choux
2. Pâte croquante
3. Crème Pâtissière Ouganda
4. Fourrage aux Abricots
5. Crème Fouettée au Chocolat Blanc Intense-vanille



Commandez  
vos produits sur  
[www.puratos.be](http://www.puratos.be)

### 1. PÂTE À CHOUX (voir page 7)

### 2. PÂTE CROQUANTE (voir page 7)

### 3. CRÈME PÂTISSIÈRE OUGANDA

|                                                         |              |
|---------------------------------------------------------|--------------|
|                                                         | <b>40 g</b>  |
| Sucre                                                   | 100 g        |
| <b>Puratos CPT New</b>                                  | <b>70 g</b>  |
| Lait entier                                             | 1000 g       |
| Jaune d'oeuf                                            | 40 g         |
| <b>Belcolade Origins Noir Uganda 80 Bio Cacao-Trace</b> | <b>220 g</b> |

Mélangez la moitié du sucre avec le **CPT New** et une petite partie du lait et mélangez bien. Ajoutez ensuite le jaune d'oeuf. Faites bouillir le reste du lait avec le reste du sucre. Ajoutez ensuite une petite partie du lait au mélange, puis portez le tout à ébullition pendant quelques minutes. Retirez la crème du feu et ajoutez les pastilles **Origins Noir Uganda 80 Organic Cacao-Trace**. Mélangez ensuite jusqu'à homogénéité, puis versez sur une plaque et couvrez d'une film plastique. Assouplir avant utilisation pour obtenir une texture crémeuse.

### 4. FOURRAGE AUX ABRICOTS

|                                                 |               |
|-------------------------------------------------|---------------|
|                                                 | <b>20 g</b>   |
| <b>Puratos Topfil Finest Apricot Pieces 70%</b> | <b>1000 g</b> |
| Épices Ras El Hanout                            | 2 g           |

Assaisonnez le **Topfil Finest Apricot Pieces 70%** avec les épices Ras El Hanout et mixez brièvement.

### 5. CRÈME FOUETTÉE AU CHOCOLAT BLANC INTENSE-VANILLE

|                                                      |              |
|------------------------------------------------------|--------------|
|                                                      | <b>25 g</b>  |
| Gélatine en poudre 180 Bloom                         | 9 g          |
| Eau                                                  | 45 g         |
| Lait entier                                          | 150 g        |
| <b>Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace</b> | <b>250 g</b> |
| <b>Chantypak</b>                                     | <b>200 g</b> |
| Crème 35% mg.                                        | 800 g        |
| Gousse de vanille                                    | 6 g          |

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez reposer pendant 15 minutes. Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille à 60°C et laissez infuser pendant 15 minutes. Retirez la gousse de vanille et réchauffez le lait à 60°C, puis versez le lait sur les pastilles **Selection Blanc Intense Cacao-Trace**. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu, puis ajoutez la masse de gélatine fondue, ainsi que le **Chantypak** (liquide) et la crème. Mélangez délicatement à l'aide du mixeur plongeant. Couvrez d'un film plastique et placez au réfrigérateur. Une fois que la masse atteint 4-5°C, il est possible de la fouetter.

## MONTAGE

Coupez l'éclair (1+2) horizontalement. Remplissez l'éclair jusqu'en dessous du bord avec la crème pâtissière Ouganda (3) et déposez-y une généreuse bande de fourrage à l'abricot (4). Garnissez la surface avec la crème fouettée au chocolat Blanc Intense-Vanille (5) et un peu de fourrage à l'abricot.



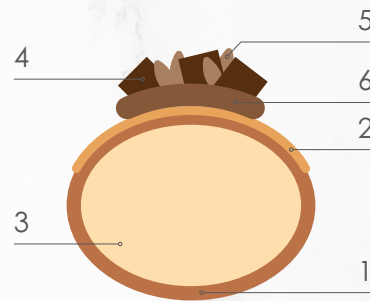


# ÉCLAIR AMÉRIQUE



## COMPOSITION

1. Pâte à chou
2. Pâte croquante
3. Crème Pâtissière Amber
4. Brownie
5. Croquant aux noix de pécan salées
6. Fourrage au caramel
7. Chocolat noir à pulvériser



Commandez vos produits sur [www.puratos.be](http://www.puratos.be)

### 1. PÂTE À CHOUX (voir page 7)

### 2. PÂTE CROQUANTE (voir page 7)

| 3. CRÈME PÂTISSIÈRE AMBER                    | 40 g         |
|----------------------------------------------|--------------|
| Lait entier                                  | 1000 g       |
| Sucre                                        | 100 g        |
| Gousse de vanille                            | 2 g          |
| <b>Puratos CPT New</b>                       | <b>80 g</b>  |
| <b>Belcolade Selection Amber Cacao-Trace</b> | <b>250 g</b> |

Faites bouillir le lait, la moitié du sucre et la gousse de vanille, en gardant une petite quantité de lait froid de côté (+/- 150 g). Mélangez le **CPT New** avec le reste du sucre, ajoutez le reste du lait et mélangez bien. Lorsque le lait bout, retirez la gousse de vanille et ajoutez une partie du lait au mélange précédent et mélangez. Baissez le feu et ajoutez le mélange au reste du lait bouillant et portez à nouveau à ébullition en remuant continuellement. Laissez bien bouillir pendant 2 à 3 minutes. Retirez du feu, ajoutez les pastilles **Selection Amber Cacao-Trace** et mélangez bien. Étalez la crème sur une plaque et couvrez-la au contact d'un film plastique pour éviter la formation d'une peau. Faites refroidir le plus vite possible. Après refroidissement, fouettez la crème avant l'utilisation.

| 4. BROWNIE                                               | 15 g          |
|----------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Belcolade Selection Noir Cacao-Trace</b>              | <b>575 g</b>  |
| Huile de colza                                           | 175 g         |
| <b>Puratos Mimetic Incorporation</b>                     | <b>400 g</b>  |
| <b>Puratos Tegral Satin Creme Cake Belgian Chocolate</b> | <b>1000 g</b> |
| Œufs entiers                                             | 400 g         |
| Eau                                                      | 120 g         |
| Sucre Cassonade Brun                                     | 500 g         |
| Sel                                                      | 2 g           |

Laissez fondre les pastilles **Selection Noir Cacao-Trace** avec l'huile de colza. Ramollissez le **Mimetic Incorporation**. Mélangez tous les ingrédients à la feuille pendant 3 minutes à vitesse moyenne, à l'exception du chocolat fondu. Ajoutez le mélange chocolat-huile et mélangez pendant 1 minute à vitesse moyenne. Répartissez 2500 g de pâte sur une plaque de 60x40 cm recouverte de papier de cuisson. Faites cuire pendant 30-32 min à 180°C avec la clé fermée. Après refroidissement, coupez-les en cubes et placez-les au congélateur.

| 5. CROQUANT AUX NOIX DE PÉCAN SALÉES | 5 g   |
|--------------------------------------|-------|
| Noix de pécan                        | 300 g |
| Sucre                                | 100 g |
| Blanc d'œuf                          | 20 g  |
| Fleur de Sel                         | 3 g   |

Broyez grossièrement les noix de pécan. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que le sucre enrobe bien les noix de pécan. Enfourez pendant 10-15 min à 170°C avec la clé ouverte jusqu'à ce que les noix soient bien croustillantes.

| 6. FOURRAGE AU CAMEL        | 15 g         |
|-----------------------------|--------------|
| <b>Puratos Deli Caramel</b> | <b>500 g</b> |

Ce fourrage est prêt à l'emploi.

| 7. CHOCOLAT NOIR À PULVERISER                    | 3 g          |
|--------------------------------------------------|--------------|
| <b>Belcolade Selection Noir Cacao-Trace</b>      | <b>100 g</b> |
| <b>Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace CB1</b> | <b>100 g</b> |

Faites fondre à 40°C et passez au tamis fin.

## MONTAGE

Perforez quelques trous dans l'éclair (1+2). Remplissez l'éclair de crème pâtissière Amber (3) via les trous et pochez une généreuse bande de fourrage au caramel (6) sur le dessus de l'éclair. Déposer les morceaux de brownie (4) et le croquant aux noix de pécan salées (5) par-dessus l'éclair. Placez-les brièvement au congélateur. Pulvériser la surface avec le chocolat noir à pulvériser (7).

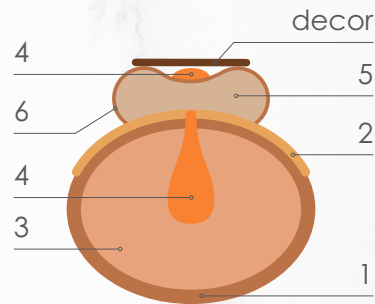


# ÉCLAIR ASIE



### COMPOSITION

1. Pâte à choux
2. Pâte croquante
3. Crème au Thé Noir
4. Fourrage d'agrumes
5. Crème fouettée au Chocolat au Lait-5-épices
6. Chocolat à pulvériser



Commandez  
vos produits sur  
[www.puratos.be](http://www.puratos.be)

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

| 3. <b>CRÈME AU THÉ NOIR</b>                 | 50 g         |
|---------------------------------------------|--------------|
| Lait entier                                 | 1100 g       |
| Thé Earl Grey                               | 36 g         |
| Sucre                                       | 150 g        |
| <b>Puratos CPT New</b>                      | <b>90 g</b>  |
| <b>Belcolade Selection Lait Cacao-Trace</b> | <b>200 g</b> |

Portez le lait à ébullition et laissez infuser le thé Earl Grey pendant 4 minutes. Retirez le thé et portez à nouveau le lait à ébullition avec la moitié du sucre. Mélangez bien le reste du sucre et le **CPT New** avec un peu de lait et jusqu'à obtenir une crème pâtissière. Après ébullition, retirez la masse du feu et ajoutez les gouttes de **Selection Lait Cacao-Trace** et mélangez bien. Répartissez la crème sur une plaque et couvrez-la de film plastique pour éviter la formation d'une peau. Refroidissez le plus rapidement possible. Après refroidissement, fouettez la crème avant utilisation.

| 4. <b>FOURRAGE D'AGRUMES</b>              | 23 g         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Eclats D'orange confites                  | 150 g        |
| <b>Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%</b> | <b>300 g</b> |
| Jus de citron vert                        | 20 g         |

Hachez finement ou coupez les éclats d'oranges confites et mélangez-les avec le **Topfil Mandarin Smooth 60%** et le jus de citron vert. N'oubliez pas d'ajouter le zeste du citron vert pour une touche supplémentaire d'agrumes.

| 5. <b>CRÈME FOUETTÉE AU CHOCOLAT AU LAIT-5-ÉPICES</b> | 25 g         |
|-------------------------------------------------------|--------------|
| Gélatine en poudre 180 Bloom                          | 9 g          |
| Eau                                                   | 45 g         |
| Lait entier                                           | 150 g        |
| 5-épices chinoises en poudre                          | 5 g          |
| <b>Belcolade Selection Lait Cacao-Trace</b>           | <b>250 g</b> |
| <b>Chantypak</b>                                      | <b>200 g</b> |
| Crème 35% mg.                                         | 800 g        |

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Faites chauffer le lait à 60°C, puis versez sur les 5-épices chinoises et les gouttes **Selection Lait Cacao-Trace**. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu, puis ajoutez la masse de gélatine fondue, suivi par le **Chantypak** (liquide) et la crème. Mixez soigneusement avec le mixeur plongeant. Couvrez avec du film plastique et placez au réfrigérateur. Une fois que la masse atteint 4-5°C, vous pouvez la fouetter.

| 6. <b>CHOCOLAT À PULVERISER</b>                  | 3 g          |
|--------------------------------------------------|--------------|
| <b>Belcolade Selection Lait Cacao-Trace</b>      | <b>100 g</b> |
| <b>Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace CB1</b> | <b>100 g</b> |

Faites fondre à 40°C et passer au tamis fin. Utilisez avec avec un pistolet de pulvérisation sous pression d'air.

## MONTAGE

Faites 3 trous dans le dessus de l'éclair (1+2). Remplissez l'éclair aux 3/4 avec la crème au thé noir (3). Complétez en remplissant chaque trou avec la fourrage d'agrumes (4). Appliquez la crème fouettée au chocolat au lait 5-épices (5) sur la surface, et créez une gouttière avec un tube chaud. Placez au congélateur puis pulvérisez avec le chocolat au lait à pulvériser (6). Décorez avec le fourrage d'agrumes et une décoration en chocolat.



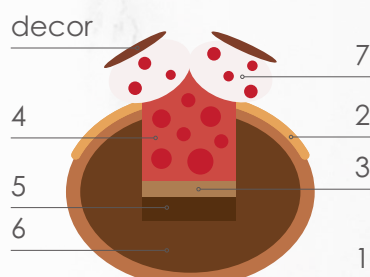


# ÉCLAIR EUROPE



## COMPOSITION

1. Pâte à choux
2. Pâte croquante
3. Joconde Amande-chocolat
4. Fourrage aux fraises
5. Fond croquant
6. Mousse au Chocolat Noir
7. Crème Fouettée Chocolat Blanc Intense Smoobies



Commandez  
vos produits sur  
[www.puratos.be](http://www.puratos.be)

### 1. PÂTE À CHOUX (voir page 7)

### 2. PÂTE CROQUANTE (voir page 7)

### 3. JOCONDE AMANDE-CHOCOLAT 5 g

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| PatisFrance Amandes Râpées                | 250 g |
| Puratos Tegral Biscuit                    | 450 g |
| Sucre glace                               | 200 g |
| Belcolade poudre de cacao Cacao-Trace CP1 | 50 g  |
| Œuf                                       | 600 g |
| Eau                                       | 100 g |
| Puratos Mimetic Incorporation             | 75 g  |
| Belcolade Selection Noir Cacao-Trace      | 150 g |

### 4. FOURRAGE AUX FRAISES 18 g

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| Puratos Topfil Finest Strawberry Pieces 70% | 2750 g |
|---------------------------------------------|--------|

### 5. FOND CROQUANT 5 g

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| PatisFrance Pralirac Chocolait Cacao-Trace | 750 g |
|--------------------------------------------|-------|

### 6. MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 30 g

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Lait entier                          | 250 g |
| Puratos Cremygel                     | 75 g  |
| Belcolade Selection Noir Cacao-Trace | 250 g |
| Crème 35% mg.                        | 250 g |
| Puratos Chantypak                    | 250 g |

### 7. CRÈME FOUETTÉE CHOCOLAT BLANC INTENSE SMOOBIES 30 g

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| Gélatine en poudre 180 Bloom                  | 9 g   |
| Eau                                           | 45 g  |
| Lait entier                                   | 150 g |
| Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace | 250 g |
| Chantypak                                     | 200 g |
| Crème 35% mg.                                 | 800 g |
| Puratos Smoobees Strawberry                   | 175 g |

Faites torréfier les **Amandes Râpées** et mixez-les immédiatement pendant qu'elles sont encore chaudes. Fouettez tous les ingrédients, à l'exception de **Mimetic Incorporation** et des gouttes **Selection Noir Cacao-Trace**, pendant 8min. à la vitesse la plus élevée. Faites fondre le **Mimetic Incorporation** et les gouttes de **Selection Noir** en même temps, et ajoutez-les progressivement à la fin du temps de fouettage. Laissez mélanger à basse vitesse pendant 1 min. Étalez la pâte sur une épaisseur de 6 mm, une largeur de 36 cm et une longueur de 59 cm à l'aide d'une raplette. Enfournez à 230°C pendant +/- 5 min. avec la clé fermée. Retirez du four, retirez immédiatement de la plaque et une fois refroidie, emballez le biscuit joconde.

Ce fourrage est prêt à l'emploi

Assouplissez le **Pralirac Chocolait Cacao-Trace** afin de faciliter son application.

Préparez une crème pâtissière avec le lait (à 35°C) et le **Cremygel**. Faites fondre les gouttes de **Selection Noir Cacao-Trace** jusqu'à 45°C. Mélangez la crème pâtissière avec le chocolat fondu. Assurez-vous que la ganache obtenue a une température de 38-40°C. Incorporez progressivement le **Chantypak** demi-fouetté et la crème.

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper 15 min. Chauffez le lait à 60°C et versez-le sur les gouttes **Selection Blanc Intense Cacao-Trace**. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez la masse de gélatine fondue, suivi par le **Chantypak** (liquide) et la crème. Mélangez soigneusement avec le mixeur plongeant. Couvrez-le d'un film plastique et placez au réfrigérateur. Une fois que la masse atteint 4-5°C, vous pouvez la fouetter. Enfin, nous ajoutons le **Smoobees Strawberry** (base 100 g/kg).

## MONTAGE

Placez la joconde amande-chocolat (3) dans un cadre de 60x40 cm. Découpez une bande d'un deuxième biscuit joconde pour recouvrir complètement le cadre de 60x40 cm. Étalez dessus 2750 g de fourrage aux fraises (4) et placez au congélateur. Une fois congelé, retournez le bloc et recouvrez le fond d'une couche de fond croquant (5). Placez brièvement au réfrigérateur pour que l'intérieur soit bien refroidi et plus facile à découper. Coupez en barres de 10 x 1,5cm. Ensuite, coupez l'éclair (1+2) à l'horizontale. Remplissez l'éclair juste en dessous du bord avec la mousse au chocolat noir (6) et insérez la barre joconde-fraise-croquant (3+4+5) à l'intérieur. Recouvrez la surface avec la crème fouettée au chocolat Blanc Intense Smoobees (7) et terminez par une décoration en chocolat. Saupoudrez légèrement de sucre glace et de **Belcolade poudre de cacao Cacao-Trace** et décorez avec quelques **Smoobees Strawberry**.



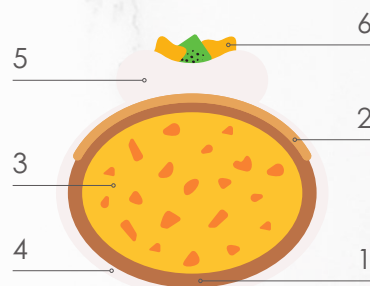


# ÉCLAIR OCÉANIE



## COMPOSITION

1. Pâte à choux
2. Pâte croquante
3. Crème de Mangue
4. Enrobage Croquant Blanc Intense
5. Crème Fouettée Chocolat Blanc-noix de Coco
6. Fourrage Mangue-kiwi



Commandez  
vos produits sur  
[www.puratos.be](http://www.puratos.be)

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

|                                              |              |
|----------------------------------------------|--------------|
| <b>3. CRÈME DE MANGUE</b>                    | <b>60 g</b>  |
| Lait entier                                  | 1000 g       |
| <b>Puratos Cremygel</b>                      | <b>300 g</b> |
| <b>Puratos Topfil Finest Mango Cubes 70%</b> | <b>350 g</b> |

Faites chauffer le lait entier à 25°C et fouettez avec les autres ingrédients pendant 4 min. sur. Remuez légèrement avant utilisation.

|                                                      |               |
|------------------------------------------------------|---------------|
| <b>4. ENROBAGE CROQUANT BLANC INTENSE</b>            | <b>12 g</b>   |
| <b>Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace</b> | <b>1000 g</b> |
| <b>Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace CB1</b>     | <b>75 g</b>   |
| Huile de colza                                       | 40 g          |
| <b>PatisFrance Crousticrep Blond</b>                 | <b>40 g</b>   |

Faites fondre les gouttes de **Selection Blanc Intense Cacao-Trace** avec le **beurre de cacao Cacao-Trace** et l'huile de colza jusqu'à 40°C. Mélangez bien pour homogénéiser les graisses. Ajoutez ensuite le **Crousticrep Blond** et mélangez brièvement afin d'éviter d'avoir une texture de croustillant trop grossière. Appliquez le glaçage à une température de 38 à 40°C.

|                                                      |              |
|------------------------------------------------------|--------------|
| <b>5. CRÈME FOUETTÉE CHOCOLAT BLANC-NOIX DE COCO</b> | <b>25 g</b>  |
| Gélatine en poudre 180 Bloom                         | 9 g          |
| Eau                                                  | 45 g         |
| Lait entier                                          | 150 g        |
| <b>Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace</b> | <b>250 g</b> |
| <b>Chantypak</b>                                     | <b>200 g</b> |
| Crème 35% mg.                                        | 800 g        |
| <b>Puratos Classic Coconut</b>                       | <b>80 g</b>  |

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez reposer pendant 15 min. Faites chauffer le lait à 60°C, puis versez-le sur les gouttes **Selection Blanc Intense Cacao-Trace**. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu, puis ajoutez la masse de gélatine fondue, suivi par le **Chantypak** (liquide) et la crème. Mélangez soigneusement avec le mixeur plongeant. Couvrez d'un film plastique et placez au réfrigérateur. Une fois que la masse a atteint 4-5°C, vous pouvez la fouetter. Avant de fouetter, ajoutez la **Classic Coconut**. (60 g/kg de base)

|                                              |              |
|----------------------------------------------|--------------|
| <b>6. FOURRAGE MANGUE-KIWI</b>               | <b>30 g</b>  |
| Kiwi                                         | 400 g        |
| <b>Puratos Harmony Sublimo Neutre</b>        | <b>25 g</b>  |
| <b>Puratos Topfil Finest Mango Cubes 70%</b> | <b>300 g</b> |

Épluchez les kiwis mûrs et coupez-les en petits cubes. Tout d'abord, mélangez-les avec l'**Harmony Sublimo Neutre** pour les protéger. Mélangez ensuite avec le **Topfil Finest Mango Cubes 70%**.

## MONTAGE

Faites 2 trous sur le dessus de l'éclair (1+2). Remplissez l'éclair avec la crème de mangue (3) et placez-le au congélateur. Trempez l'éclair à 4/5 dans l'enrobage croustillant Blanc Intense (4). Pochez la crème fouettée chocolat blanc-noix de coco (5) sur l'éclair et créez une gouttière avec un tube chaud. Placez brièvement au congélateur et remplissez la gouttière avec la fourrage mangue-kiwi (6).



# Trucs & astuces

# FAITES VIVRE LA SEMAINE DE L'ÉCLAIR DANS VOTRE MAGASIN !

Beaucoup de boulangers et pâtisseries ont montré leur côté innovant avec leurs créations, mais aussi avec la manière dont ils ont communiqué au sujet de la campagne. Nous vous inspirons avec quelques trucs et astuces.



REMPLEZ VOTRE COMPTOIR AVEC des éclairs, ET RIEN QUE DES ÉCLAIRS !



CRÉEZ UNE SECTION SÉPARÉE SUR VOTRE WEBSHOP BAKERONLINE.



COLLEZ LES PETITS autocollants SUR VOS BOÎTES À GÂTEUX QUELQUES SEMAINES AVANT L'ACTION.



FAITES DE LA COMMUNICATION SUR VOTRE PAGE Facebook ET/OU VOTRE COMPTE Instagram.



**IN BEELD.** Week van de éclair gaat vandaag van start: 12 originele versies die je wil geprobeerd hebben

Van zaterdag 17 juni tot en met zondag 25 juni vindt de vijfde editie van de Week van de Éclair plaats. Over heel ons land zetten bakkers en patisseries het langverwachte gebakje voor de gelegenheid extra in de kijker. Ze voegen er fruit aan toe, maken het in de vorm van een oer of transformeren het tot een hartige versie. Voeg jaar op jaar steeds zelfs knoedjes en een vol-au-vent-variant. Wij zetten 12 opvallende éclairs op een rijtje. In welke bakkerij passeer jij dit weekend?

ORGANISEZ UN CONCOURS OU UNE ACTION DANS VOTRE BOULANGERIE ET FAITES LE LIEN AVEC LA « SEMAINE DE L'ÉCLAIR ».

Pâtisserie De Roo peut offrir 350 € à « Kom op tegen Kanker », un organisme luttant contre le cancer, grâce à sa vente d'éclairs.

**RESEPTE**  
 Bij Pâtisserie De Roo is de Week van de Éclair nu al de vierde keer van start gegaan. Het wordt nu al de Week van de Éclair. Via Facebook worden we bekend met een recept voor de éclair. Het wordt nu al de vierde keer van start gegaan. Het wordt nu al de vierde keer van start gegaan. Het wordt nu al de vierde keer van start gegaan.



De Roo heeft een donatie van 350 € gemaakt aan het Kankerfonds van de Provincie Antwerpen. Het bedrag wordt gebruikt voor het onderzoek naar de oorzaken van kanker.

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



**Matty Van Caesele**  
Démonstrateur  
Pâtisserie et Chocolat  
mvancaesele@puratos.com  
GSM: 0499 55 04 63



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



6<sup>ème</sup> édition

LA SEMAINE DE  
**L'ECLAIR**  
15-23 JUIN 2024



[www.puratos.be](http://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



7628 - 02/2024