

Inspiratie  
voor uw  
klassieker

6<sup>de</sup> editie  
WEEK VAN DE  
**ECLAIR**  
15-23 JUNI 2024



# Inhoudstafel

Introductie .....	03
Basisrecept .....	07
Eclair Belgica .....	08
Eclair Parijs.....	10
Eclair Afrika .....	12
Eclair Amerika .....	14
Eclair Azië .....	16
Eclair Europa .....	18
Eclair Oceanië .....	20
Tips & tricks .....	22





# Neem deel aan de 6<sup>de</sup> editie!

## Beste bakker,

Reeds 5 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 al met heel wat recepten, en ook dit jaar gingen ze weer enthousiast aan de slag.

Met het oog op de aankomende **Olympische Spelen**, lieten ze zich inspireren door deze festiviteiten. Eclairs zijn immers het symbool van uitmuntendheid en precisie. Net zoals atleten jarenlang trainen om de perfectie te bereiken vereist het maken van een goede éclair vakmanschap en aandacht voor detail.

De éclair kent zijn origine in Frankrijk, het land dat bekend staat om zijn smaak en elegantie in de wereld van de patisserie. Eclairs passen dan ook perfect bij de verfijning van de **Olympische Spelen**. **Parijs** is de stad die dit evenement host, en daarom kon een recept voor deze stad niet ontbreken: **de Parijs éclair**.

Daarnaast creëerden Matty en Ludo nog 5 andere recepten. Eén voor elke Olympische ring, en op die manier is elk **continent** vertegenwoordigd.

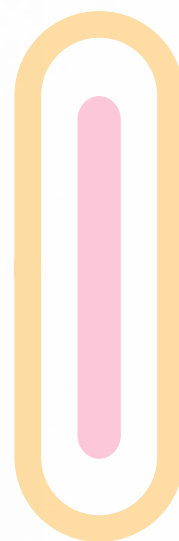
Dus laat ons samen een culinaire reis beginnen, waar elk recept een medaille waardig is.

Veel succes gewenst met deze 6de editie!  
Wij kijken alweer uit naar jullie prachtige creaties!

Vriendelijke groeten,  
Uw Puratos Belux team



Every patisserie  
creation has a  
story to tell



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



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.



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. Vergeet hierbij de storytelling niet, en deel de geschiedenis van deze klassieker met uw klanten.



### 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

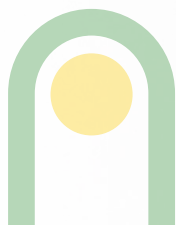
Er zijn veel mogelijkheden om creatief te zijn en je eigen verhaal te brengen over gezondheid en welzijn. Zo kan u **meer fruit toevoegen** aan uw gebak (en minder van de rest) voor een verbeterd voedingsprofiel. Consumenten kiezen ook vaak kleinere porties, zodat ze ten volle kunnen genieten zonder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



### GA VOOR DUURZAAM

Een eerlijke en duurzame toeleveringsketen is belangrijk. Dankzij **Cacao-Trace** dragen we bij aan een betere levenskwaliteit van de cacaoboeren.

**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<sup>de</sup> 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 allerlei variaties die er later op volgden.

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

## Basisrecept soezenbeslag en krokant deeg

Deze bereidingen zijn voor meerdere eclairs van toepassing.

### 1. SOEZENBESLAG 45 g

<b>Puratos Tegral Clara Super</b>	<b>1000 g</b>
Water	1000 g
Volle melk	500 g
Koolzaadolie	150 g
Zout	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 eclairs met een effen spuitmond (diameter 16mm).

### 2. KROKANT DEEG 8 g

<b>Puratos Tegral Patacrout</b>	<b>1000 g</b>
<b>Puratos Mimetic Incorporation</b>	<b>400 g</b>
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 dampseutel en ongeveer 30 min. op 170°C met open dampseutel.



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

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



Scan, kijk en vergelijk!



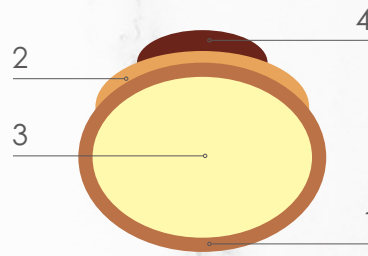


# ECLAIR BELGICA



### COMPOSITIE

1. Soezenbeslag
2. Krokant deeg
3. Crème pâtissière vanille
4. Ganache



#### 1. SOEZENBESLAG (zie pag. 7)

#### 2. KROKANT DEEG (zie pag. 7)

#### 3. CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE

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

Voeg de uitgeschrapte 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.

#### 4. GANACHE

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

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.

## OPBOUW

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



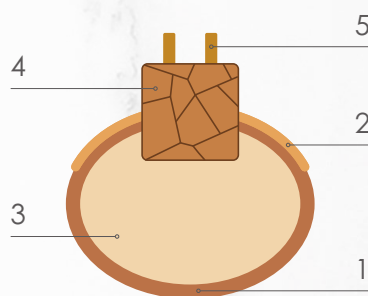


# ECLAIR PARIJS



### COMPOSITIE

1. Soezenbeslag
2. Krokant deeg
3. Crème Pâtissière Amandel
4. Appel-tatinvulling
5. Croquant Florentine



Bestel uw producten  
op [www.puratos.be](http://www.puratos.be)

#### 1. SOEZENBESLAG (zie pag. 7)

#### 2. KROKANT DEEG (zie pag. 7)

#### 3. CRÈME PÂTISSÈRE AMANDEL 40 g

Volle melk	1000 g
Suiker	100 g
<b>Puratos CPT New</b>	<b>90 g</b>
<b>PatisFrance Praliné Amande 50%</b>	<b>300 g</b>

Breng de melk en de helft van de suiker aan de kook, hou een klein deel koude melk apart (+/- 150 g). Meng de **CPT New** met de rest van de suiker, voeg de apart gehouden melk toe en maak een compositie. Wanneer de melk kookt, een klein deel van de warme melk aan de compositie toevoegen en mengen. Verlaag het vuur, voeg de compositie bij de rest van de kokende melk en breng terug aan de kook onder continue roeren. Laat 2-3 min. goed doorkoken. Neem van het vuur, voeg de **Praliné Amande 50%** toe en meng goed. Verdeel de crème op een plaat en dek af met plasticfolie om vervorming te voorkomen. Koel zo snel mogelijk af. Na afkoelen wordt de crème voor gebruik losgeklopt.

#### 4. APPEL-TATINVULLING 55 g

<b>Puratos Topfil Pomme Façon Tatin 76%</b>	<b>2000 g</b>
---	---------------

Verdeel de **Topfil Pomme Façon Tatin 76%** in een siliconen vorm die iets smaller en korter is dan de éclair. Plaats deze in de diepvries.

#### 5. CROQUANT FLORENTINE 8 g

<b>Puratos Florex</b>	<b>150 g</b>
<b>PatisFrance Amandes Blanchies Effilées Moyennes</b>	<b>300 g</b>

Verdeel de massa over een plaat van 60x40 cm, voorzien van bakpapier. Bak af op 180°C gedurende 7-8 min. met gesloten dampsleutel. Na het uitoven onmiddellijk bandjes snijden op 1 cm breed en 12 cm lang. Eventueel na afkoelen de bandjes los van elkaar op een plaat met bakpapier plaatsen, en terug verwarmen in de oven. Op deze manier kan u ze tussen 2 golfplaatjes de gewenste vorm geven.

## OPBOUW

Snij de éclair (1+2) open op het formaat van de vorm waarin de appel-tatinvulling is gedaan. Vul de éclair voor 2/3<sup>de</sup> met de crème pâtissière amandel (3). Plaats hierin de bevroren appel-tatinvulling (4) en strijk deze in met **Puratos Miroir Neutre** om wat glans te geven. Na volledig ontdooien, decoreren met de croquant florentine (5).



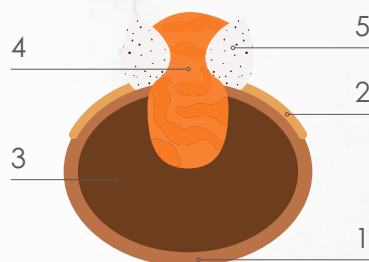


# ECLAIR AFRIKA



### COMPOSITIE

1. Soezenbeslag
2. Krokant deeg
3. Crème Pâtissière Uganda
4. Abrikozenvulling
5. Opgeklote Chocoladeroom Blanc Intense Vanille



Bestel uw producten  
op [www.puratos.be](http://www.puratos.be)

#### 1. SOEZENBESLAG (zie pag. 7)

#### 2. KROKANT DEEG (zie pag. 7)

#### 3. CRÈME PÂTISSIÈRE UGANDA 40 g

Suiker	100 g
<b>Puratos CPT New</b>	<b>70 g</b>
Volle melk	1000 g
Eigeel	40 g
<b>Belcolade Origins Noir Uganda 80 Bio Cacao-Trace</b>	<b>220 g</b>

Meng de helft van de suiker met de **CPT New** en maak een compositie met een klein deel van de melk. Voeg dan het eigeel toe. Breng de rest van de melk samen met de resterende suiker aan de kook. Voeg eerst een klein deel hiervan aan de compositie toe en breng dan het geheel samen aan de kook gedurende enkele minuten. Neem de crème van het vuur en voeg de **Origins Noir Uganda 80 Bio Cacao-Trace** drops toe. Meng vervolgens tot een homogene massa, giet uit op een plaat en dek af met plasticfolie. Voor gebruik, loskloppen om een smeujige textuur te bekomen.

#### 4. ABRIKOZENVULLING 20 g

<b>Puratos Topfil Finest Apricot Pieces 70%</b>	<b>1000 g</b>
Ras El Hanout kruiden	2 g

Breng de **Topfil Finest Apricot Pieces 70%** op smaak met de ras el hanout kruiden en mix kort.

#### 5. OPGEKLOPTE CHOCOLADEROOM BLANC INTENSE VANILLE 25 g

Gelatinepoeder 180 Bloom	9 g
Water	45 g
Volle melk	150 g
<b>Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace</b>	<b>250 g</b>
<b>Chantypak</b>	<b>200 g</b>
Room 35% v.g.	800 g
Vanillestok	6 g

Meng het gelatinepoeder met het water en laat gedurende 15 min. weken. Verwarm de melk met de vanillestok tot 60°C en laat infuseren gedurende 15 min. Verwijder de vanillestok en verwarm de melk opnieuw tot 60°C. Giet vervolgens de melk op de **Selection Blanc Intense Cacao-Trace** drops. Meng tot de chocolade gesmolten is en voeg dan de geweekte gelatinemassa toe. Voeg vervolgens de vloeibare **Chantypak** en de room toe. Mix zorgvuldig met de staafmixer. Dek af met plasticfolie en plaats in de koeling. Eénmaal de massa 4-5°C bereikt, kan deze worden opgeklot.

## OPBOUW

Snij de éclair (1+2) horizontaal open. Vul de éclair tot iets onder de rand met de crème pâtissière Uganda (3) en spuit hierin een royale baan abrikozenvulling (4). Spuit het oppervlak af met de opgeklote chocoladeroom Blanc Intense Vanille (5) en wat abrikozenvulling.





# ECLAIR AMERIKA



## COMPOSITIE

1. Soezenbeslag
2. Krokant deeg
3. Crème Pâtissière Amber
4. Brownie
5. Salted Pecan Crunch
6. Karamelvulling
7. Spuitchocolade Noir



Bestel uw producten  
op [www.puratos.be](http://www.puratos.be)

### 1. SOEZENBESLAG (zie pag. 7)

### 2. KROKANT DEEG (zie pag. 7)

### 3. CRÈME PÂTISSIÈRE AMBER 40 g

Volle melk	1000 g
Suiker	100 g
Vanillestok	2 g
<b>Puratos CPT New</b>	<b>80 g</b>
<b>Belcolade Selection Amber Cacao-Trace</b>	<b>250 g</b>

Breng de melk, de helft van de suiker en de vanillestok aan de kook. Hou een klein deel koude melk apart (+/- 150 g). Meng de **CPT New** met de rest van de suiker, voeg de apart gehouden melk toe en maak een compositie. Wanneer de melk kookt, de vanillestok verwijderen en een deel van de melk aan de compositie toevoegen en mengen. Verlaag het vuur en voeg de compositie bij de rest van de kokende melk en breng terug aan de kook onder continu roeren. Laat 2-3 min. goed doorkoken. Neem van het vuur, voeg de **Selection Amber Cacao-Trace** drops toe en meng. Verdeel de crème op een plaat en dek af met plasticfolie om velvorming te voorkomen. Koel zo snel mogelijk af. Na afkoelen voor gebruik de crème loskloppen.

### 4. BROWNIE 15 g

<b>Belcolade Selection Noir Cacao-Trace</b>	<b>575 g</b>
Koolzaadolie	175 g
<b>Puratos Mimetic Incorporation</b>	<b>400 g</b>
<b>Puratos Tegral Satin Creme Cake Belgian Chocolate</b>	<b>1000 g</b>
Hele eieren	400 g
Water	120 g
Donkere Cassonade Suiker	500 g
Zout	2 g

Smelt de **Selection Noir Cacao-Trace** drops samen met de koolzaadolie. Maak de **Mimetic Incorporation** zacht. Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 3 min. op gemiddelde snelheid, met uitzondering van de gesmolten chocolade. Voeg dan pas de chocolademengeling toe en meng 1 min. op matige snelheid. Verdeel 2500 g beslag op een plaat van 60x40 cm, voorzien van bakpapier. Bak gedurende 30-32 min. op 180°C met gesloten dampseutel. Laat de brownie afkoelen, en snij nadien in kubusjes. Plaats deze in de diepvries tot gebruik.

### 5. SALTED PECAN CRUNCH 5 g

Pecannoten	300 g
Suiker	100 g
Eiwit	20 g
Fleur de Sel	3 g

Breek de pecannoten grof. Meng alles samen tot de suiker mooi rond de noten verdeeld is. Bak gedurende 10-15 min. op 170°C met een open dampseutel tot deze mooi krokant gebakken zijn.

### 6. KAMELVULLING 15 g

<b>Puratos Deli Caramel</b>	<b>500 g</b>
-----------------------------	--------------

Deze vulling is klaar voor gebruik.

### 7. SPUITCHOCOLADE NOIR 3 g

<b>Belcolade Selection Noir Cacao-Trace</b>	<b>100 g</b>
<b>Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1</b>	<b>100 g</b>

Smelt beiden samen tot 40°C en passeer door een fijne zeef.

## OPBOUW

Maak aan het oppervlak van de éclair (1+2) enkele gaatjes. Vul de éclair via de gaatjes met de crème pâtissière Amber(3) en spuit op de éclair een royale baan karamelvulling (6). Plaats hier bovenop de stukjes brownie (4) en de salted pecan crunch (5). Plaats kort in de diepvries. Spuit het oppervlak af met de spuitchocolade noir (7).

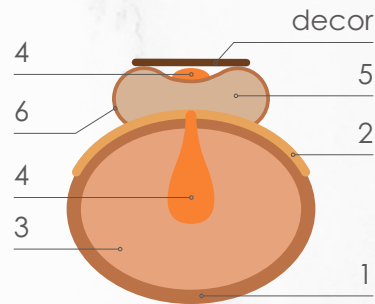


# ECLAIR AZIË



### COMPOSITIE

1. Soezenbeslag
2. Krokant deeg
3. Crème van Zwarte Thee
4. Citrusvulling
5. Opgeklopte Melkchocoladeroom 5-kruiden
6. Spuitchocolade Lait



Bestel uw producten  
op [www.puratos.be](http://www.puratos.be)

#### 1. SOEZENBESLAG (zie pag. 7)

#### 2. KROKANT DEEG (zie pag. 7)

3. CRÈME VAN ZWARTE THEE	50 g
Volle melk	1100 g
Earl Grey thee	36 g
Suiker	150 g
<b>Puratos CPT New</b>	<b>90 g</b>
<b>Belcolade Selection Lait Cacao-Trace</b>	<b>200 g</b>

Breng de melk tegen het kookpunt en laat hierin de Earl Grey thee infuseren gedurende 4 min. Verwijder de thee en breng de melk samen met de helft van de suiker aan de kook. Maak met de rest van de suiker en de **CPT New** een compositie met een beetje melk en maak een crème pâtissière. Kook het geheel goed door, neem de massa van het vuur en voeg de **Selection Lait Cacao-Trace** drops toe. Meng het geheel goed. Verdeel de crème op een plaat en dek af met plasticfolie om vervorming te voorkomen. Koel zo snel mogelijk af. Na afkoelen, de crème loskloppen voor gebruik.

4. CITRUSVULLING	23 g
Gekonfijte sinaasnipers	150 g
<b>Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%</b>	<b>300 g</b>
Limoensap	20 g

Snij of cutter de gekonfijte sinaasnipers fijn en meng met de **Topfil Mandarin Smooth 60%** en het limoensap. Voeg ook de zeste van de limoen toe voor een extra toets van citrus.

5. OPGEKLOPTE MELKCHOCOLADEROOM 5-KRUIDEN	25 g
Gelatinepoeder 180 Bloom	9 g
Water	45 g
Volle melk	150 g
Chinese 5 Kruiden	5 g
<b>Belcolade Selection Lait Cacao-Trace</b>	<b>250 g</b>
<b>Chantypak</b>	<b>200 g</b>
Room 35% v.g.	800 g

Meng het gelatinepoeder met het water en laat gedurende 15 min. weken. Verwarm de melk tot 60°C, giet vervolgens op de chinese 5-kruiden mengeling en de **Selection Lait Cacao-Trace** drops. Meng tot de chocolade gesmolten is en voeg dan de geweekte gelatinemassa toe. Voeg vervolgens de vloeibare **Chantypak** en de room toe. Mix zorgvuldig met de staafmixer. Dek af met plasticfolie en plaats in de koeling. Eénmaal de massa 4-5°C heeft bereikt, kan deze worden opgeklopt.

6. SPUITCHOCOLADE LAIT	3 g
<b>Belcolade Selection Lait Cacao-Trace</b>	<b>100 g</b>
<b>Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1</b>	<b>100 g</b>

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

## OPBOUW

Maak 3 gaatjes in de bovenkant van de éclair (1+2). Vul de éclair tot 3/4<sup>de</sup> met de crème van zwarte thee (3). Vul verder af door in elk gaatje de citrusvulling (4) aan te brengen. Spuit het oppervlak af met de opgeklopte melkchocoladeroom 5-kruiden (5) en creëer met een warme bus een gootje. Plaats vervolgens in de diepvries en spuit daarna af met de spuitchocolade lait (6). Decoreer met de citrusvulling en een chocoladedecoratie.



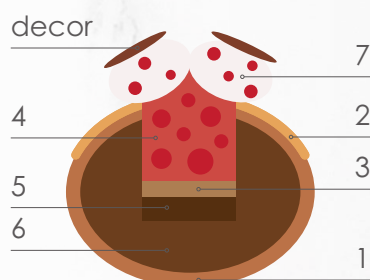


# ECLAIR EUROPA



## COMPOSITIE

1. Soezenbeslag
2. Krokant deeg
3. Amandel-chocolade Joconde
4. Aardbeivulling
5. Krokante bodem
6. Chocolademousse Noir
7. Opgeklote Chocoladeroom Blanc Intense Smoobees



Bestel uw producten  
op [www.puratos.be](http://www.puratos.be)

### 1. SOEZENBESLAG (zie pag. 7)

### 2. KROKANT DEEG (zie pag. 7)

### 3. AMANDEL-CHOCOLADEJOCONDE 5 g

PatisFrance Amandes Râpées 250 g

Puratos Tegral Biscuit 450 g

Bloemsuiker 200 g

Belcolade Cacaopoeder 50 g

Cacao-Trace CP1

Eieren 600 g

Water 100 g

Puratos Mimetic Incorporation 75 g

Belcolade Selection Noir 150 g

Cacao-Trace

Rooster de **Amandes Râpées** en verwerk onmiddellijk wanneer deze nog warm zijn. Klop alles samen op, met uitzondering van de **Mimetic Incorporation** en de **Selection Noir Cacao-Trace** drops, gedurende 8 min. op hoogste snelheid. Smelt de **Mimetic Incorporation** en de **Selection Noir** drops samen en voeg deze op het einde van de opkloptijd straalsgewijs toe. Laat vervolgens op lage snelheid gedurende 1 min. mengen. Strijk het beslag uit op 6 mm dikte, doe dit op een breedte van 36 cm en 59 cm lang met behulp van een trekbakje. Bak af op 230°C gedurende +/- 5 min. met gesloten dampseutel. Haal de joconde uit de oven, verwijder deze onmiddellijk van de plaat en verpak zodra afgekoeld.

### 4. AARDBEIVULLING 18 g

Puratos Topfil Finest Strawberry 2750 g

Pieces 70%

Deze vulling is klaar voor gebruik.

### 5. KROKANTE BODEM 5 g

PatisFrance Pralirac Chocolait 750 g

Cacao-Trace

Maak de **Pralirac Chocolait Cacao-Trace** zacht om gemakkelijk aan te brengen.

### 6. CHOCOLADEMousse NOIR 30 g

Volle melk 250 g

Puratos Cremygel 75 g

Belcolade Selection Noir 250 g

Cacao-Trace

Room 35% v.g. 250 g

Puratos Chantypak 250 g

Maak met de melk (35°C) en de Cremygel een crème pâtissière. Smelt de **Selection Noir Cacao-Trace** drops tot 45°C. Meng de crème pâtissière met de gesmolten chocolade. Zorg ervoor dat de bekomen ganache een temperatuur heeft van 38-40°C. Spatel vervolgens de half opgeklote **Chantypak** en de room er stapsgewijs onder.

### 7. OPGEKLOPTE CHOCOLADEROOM 30 g

BLANC INTENSES MOOBEES

Gelatinepoeder 180 Bloom 9 g

Water 45 g

Volle melk 150 g

Belcolade Selection Blanc 250 g

Intense Cacao-Trace

Chantypak 200 g

Room 35% v.g. 800 g

Puratos Smoobees Strawberry 175 g

Meng het gelatinepoeder met het water en laat gedurende 15 min. weken. Verwarm de melk tot 60°C en giet vervolgens op de **Selection Blanc Intense Cacao-Trace** drops. Meng tot de chocolade gesmolten is. Voeg vervolgens de gesmolten gelatinemassa toe, gevolgd door de nog vloeibare **Chantypak** en de room. Mix zorgvuldig met de staafmixer. Dek af met plasticfolie en plaats in de koeling. Eénmaal de massa 4-5°C heeft bereikt, kan deze worden opgeklopt. Nadien worden de **Smoobees Strawberry** er voorzichtig aan toegevoegd (100 g/kg basis).

## OPBOUW

Plaats de amandel-chocolade joconde (3) in een kader van 60x40 cm. Snij een band van een 2<sup>de</sup> joconde plaat om dit kader volledig te beleggen. Strijk hierop 2750 g aardbeivulling (4) en plaats in de diepvries. Eens bevroren, draai het volledige blok om en voorzie de bodem van een laag krokante bodem (5). Plaats kort in de koeling om op te stijven en daarna te kunnen snijden. Snij balkjes van 10 x 1,5 cm. Snij de éclair (1+2) horizontaal open. Vul de éclair tot iets onder de rand met de chocolademousse noir (6) en plaats hierin het balkje met de krokante bodem, de joconde en de aardbeivulling (3+4+5). Spuit vervolgens het oppervlak af met de opgeklote chocoladeroom Blanc Intense Smoobees (7) en werk af met een chocoladedecoratie. Bestrooi tenslotte lichtjes met bloedsuiker en **Belcolade Cacaopoeder Cacao-Trace** en decoreer met enkele **Smoobees Strawberry**.



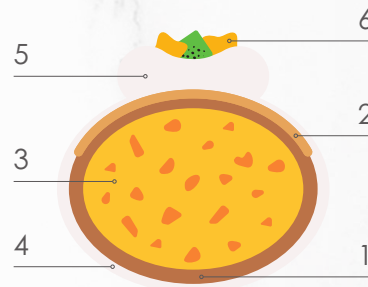


# ECLAIR OCEANIË



## COMPOSITIE

1. Soezenbeslag
2. Krokant deeg
3. Mangocrème
4. Krokante Coating Blanc Intense
5. Opgeklopte Chocoladeroom Blanc-kokos
6. Mango-kiwivulling



Bestel uw producten  
op [www.puratos.be](http://www.puratos.be)

### 1. SOEZENBESLAG (zie pag. 7)

### 2. KROKANT DEEG (zie pag. 7)

<b>3. MANGOCRÈME</b>	<b>60 g</b>
Volle melk	1000 g
<b>Puratos Cremygel</b>	<b>300 g</b>
<b>Puratos Topfil Finest Mango Cubes 70%</b>	<b>350 g</b>

Verwarm de volle melk tot 25°C en klop samen met de andere ingrediënten op gedurende 4 min. Voor gebruik even loskloppen.

<b>4. KROKANTE COATING BLANC INTENSE</b>	<b>12 g</b>
<b>Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace</b>	<b>1000 g</b>
<b>Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1</b>	<b>75 g</b>
Koolzaadolie	40 g
<b>PatisFrance Crousticrep Blond</b>	<b>40 g</b>

Smelt de **Selection Blanc Intense Cacao-Trace** drops samen met de **Cacaoboter Cacao-Trace** en de koolzaadolie tot een temperatuur van 40°C. Mix goed zodat de vetten goed gemengd zijn. Voeg de **Crousticrep Blond** toe en mix het geheel kort om een niet te grove krokant te hebben. Verwerk de coating op 38-40°C.

<b>5. OPGEKLOPTE CHOCOLADEROOM BLANC-KOKOS</b>	<b>25 g</b>
Gelatinepoeder 180 Bloom	9 g
Water	45 g
Volle melk	150 g
<b>Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace</b>	<b>250 g</b>
<b>Chantypak</b>	<b>200 g</b>
Room 35% v.g.	800 g
<b>Puratos Classic Coconut</b>	<b>80 g</b>

Meng het gelatinepoeder met het water en laat gedurende 15 min. weken. Verwarm de melk tot 60°C, giet vervolgens op de **Selection Blanc Intense Cacao-Trace** drops. Meng tot de chocolade gesmolten is en voeg dan de geweekte gelatinemassa toe. Vervolgens, voeg de vloeibare **Chantypak** en de room toe. Mix zorgvuldig met de staafmixer. Dek af met plasticfolie en plaats in de koeling. Eénmaal de massa 4-5°C heeft bereikt, kunnen we deze opkloppen. Alvorens op te kloppen, voegen we de **Classic Coconut** toe. (60 g/kg basis)

<b>6. MANGO-KIWIVULLING</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>

Schil de rijpe kiwi's en snij in kleine blokjes. Meng deze eerst met de **Harmony Sublimo Neutre** ter bescherming. Meng nadien samen met de **Topfil Finest Mango Cubes 70%**.

## OPBOUW

Maak 2 gaatjes in de bovenkant van de éclair (1+2). Vul de éclair met de mangocrème (3) en plaats in de diepvries. Dip de éclair voor 4/5<sup>de</sup> in de krokante coating Blanc Intense (4). Spuit het oppervlak af met de opgeklopte chocoladeroom Blanc-kokos (5) en creëer met een warme buis een gootje. Plaats kort in de diepvries en vul nadien het gootje met de mango-kiwivulling (6).



# Tips & tricks

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

Heel wat bakkers/patissiers 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.



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



MAAK EEN APARTE  
RUBRIEK AAN OP UW  
BAKKERSONLINE WEBSHOP.



COMMUNICEER VIA UW  
Facebook EN/OF  
Instagram PAGINA.



**IN BEELD.** Week van de eclair 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 Eclair plaats. Over heel ons land zetten bakkers en patissiers het langverwachte gebakje voor de gelegenheid extra in de kijker. Ze voegen er fruit aan toe, maken het in de vorm van een diertje of transformeren het tot een hartige versie. Vorig jaar passeerden zelfs taartdoosjes en een vuur-vent-versie. Wij zetten 12 opvallende eclairs op een rijtje. In welke bakkerij passeer jij dit weekend?

KLEEF DE  
taartdoosstickers  
REEDS ENKELE  
WEKEN VOORAF OP  
DE TAARTDOZEN.



PERSONALISEER DE ACTIE

Verras uw klanten met uw eigen  
unieke eclair.



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



**Matty Van Caesele**  
Technisch adviseur  
Patisserie & Chocolate  
mvancaesele@puratos.com  
GSM: 0499 55 04 63



**Ludo de Kok**  
Technisch adviseur  
Patisserie  
ldekok@puratos.com  
GSM: 0499 86 59 27



6<sup>de</sup> editie  
WEEK VAN DE  
**ECLAIR**  
15-23 JUNI 2024



[www.puratos.be](http://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](mailto:info@puratos.be)

  
**puratos**  
Food Innovation for Good