

Revisitez
votre
classique

4^{ème} édition

LA SEMAINE DE
L'ECLAIR
18-26 JUIN 2022





Table des matières

Éclair Fraise-Yuzu	04
Éclair Belgicafé	05
Éclair Myrtille	06
Éclair Mangue Exotique	07
Éclair Paris-Brest pistache.....	08
Éclair Rocher	09
Éclair Francobelge	10
Trucs et astuces	11

Inscrivez-vous en ligne !

Sur le site web www.lasemainedeleclair.be, vous pouvez enregistrer un ou plusieurs points de vente en tant que boulangerie participante. Les consommateurs peuvent y découvrir quelles boulangeries participent à la « Semaine de l'Éclair ». N'hésitez pas à contacter votre représentant Puratos pour plus d'informations.

Cher boulanger,

La « **Semaine de l'Éclair** » connaît chaque année un succès grandissant. En 2021, plus de 800 boulangeries en Belgique ont participé à la 3^{ème} édition. Ce fut de nouveau une campagne réussie et une 4^{ème} édition était donc inévitable. Cette 4^{ème} édition de la « Semaine de l'Éclair » débutera le samedi 18 juin et se terminera le dimanche 26 juin.

Nos conseillers techniques Matty Van Caesele et Ludo de Kok ont créé pour vous pas moins de 7 nouvelles recettes d'éclairs, mettant en valeur nos fourrages frais aux fruits Topfil, notre chocolat Belcolade Cocoa-Trace et quelques nouveaux produits. Cela vous rend curieux ? Continuez alors à lire !

Avec ces recettes, nous espérons vous inspirer et vous motiver à faire à nouveau de cette 4^{ème} édition un grand succès, ensemble avec de nombreux artisans boulangers en Belgique.

Nous vous souhaitons beaucoup de succès !

Cordialement,
Votre équipe Puratos Belux

Recettes de base : pâte à choux et pâte croquante

Ces préparations sont utilisées dans plusieurs recettes de ce livret.

1. PÂTE À CHOUX	g
Puratos Tegral Clara Super	1000 g
Eau (50 °C)	1000 g
Lait (50 °C)	500 g
Huile	150 g
Sel	5 g

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

Faites chauffer l'eau et le lait à 50-55 °C. Mélangez-les aux autres ingrédients à la feuille durant 3 min. à vitesse élevée, puis 1 min. à vitesse lente. Pochez les éclairs à l'aide d'une douille lisse (diamètre de 16 mm).

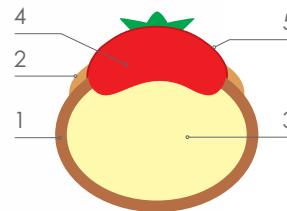
Mélangez tous les ingrédients à la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étalez la pâte à 2 mm d'épaisseur, découpez des bandes allongées et disposez-les sur les éclairs. Enfourez à 180 °C durant 6 min. avec la clé fermée, puis environ 30 min. à 170 °C avec la clé ouverte.



ÉCLAIR FRAISE- YUZU

COMPOSITION

1. Pâte à choux (voir page 3)
2. Pâte croquante (voir page 3)
3. Crème au yuzu
4. Fourrage à la fraise
5. Nappage



MONTAGE

Ouvrez l'éclair (1+2) horizontalement. Remplissez l'éclair de crème au yuzu (3) jusqu'au bord. Plongez les bandes de fourrage à la fraise (4) dans le nappage chaud (5) et placez-les sur le dessus de l'éclair. Garnissez ensuite selon vos souhaits.

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

3. CRÈME AU YUZU	g
Eau	900 g
Jus de Yuzu	100 g
Gingembre frais	15 g
Puratos Cremyvit	250 g
Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace	350 g
Beurre	250 g

Râpez le gingembre frais, placez-le dans l'eau et ajoutez le jus de yuzu et le **Cremyvit**. Fouettez pendant 3 min. et laissez reposer pendant 15-20 min. Faites chauffer la crème à 35 °C, ajoutez les drops de **Selection Blanc Intense Cacao-Trace** fondus (40 °C) et le beurre. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une jolie émulsion. Couvrez d'un film plastique et réservez au réfrigérateur pour que la préparation se fige.

4. FOURRAGE À LA FRAISE	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	12 g
Eau	60 g
Puratos Topfil Finest Strawberry 70% CL	1000 g

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremée et fondue pendant 15 min. Ajoutez la masse de gélatine préalablement trempée au **Topfil Finest Strawberry 70% CL** pour une meilleure stabilité. Réservez au frais pour que cela durcisse. Pochez des bandes de fourrage aux fruits en fonction de la longueur de l'éclair. Placez un film plastique sur le fourrage aux fruits et appuyez jusqu'à l'obtention d'une surface lisse. Réservez au congélateur.

5. NAPPAGE	g
Puratos Harmony Classic Neutre ou Ruby	1000 g
Eau	500 g

Portez l'eau et le **Harmony Classic Neutre** à ébullition.

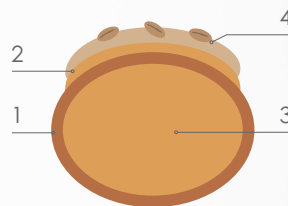
Conseil : Ajoutez un peu de colorant rouge liquide pour accentuer la couleur. Ceci n'est pas nécessaire si vous utilisez **Harmony Classic Ruby**.



ÉCLAIR BELGICAFÉ

COMPOSITION

1. Pâte à choux (voir page 3)
2. Pâte croquante (voir page 3)
3. Crème pâtissière moka
4. Glaçage au café



MONTAGE

Remplissez l'éclair (1+2) de crème pâtissière moka (3) et glacez le dessus avec le glaçage au café (4). Garnissez ensuite selon vos souhaits.

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

3. CRÈME PÂTISSIÈRE MOKA	g
Lait entier	1000 g
Sucre	200 g
Puratos CPT New	100 g
Beurre	50 g
Puratos Classic Moka	40 g

Portez le lait à ébullition avec la moitié du sucre. Mélangez le reste du sucre au **CPT New** et réalisez une composition avec un peu de lait. Quand le lait bout, ajoutez-en un peu à la composition et portez l'ensemble à ébullition durant quelques min. Retirez la crème du feu, ajoutez-y le beurre et le **Classic Moka** et mélangez. Étalez ensuite sur une plaque, couvrez d'un film plastique et laissez refroidir. Fouettez brièvement avant utilisation.

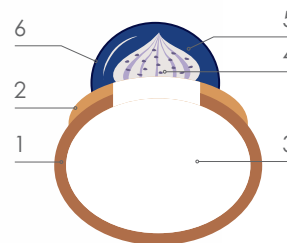
4. GLAÇAGE AU CAFÉ	g
PatisFrance Glassage Café Eclair	Q.S.

Faites chauffer le **Glassage Café Eclair** à 40-50 °C avant de le travailler.

ÉCLAIR MYRTILLE

COMPOSITION

1. Pâte à choux (voir page 3)
2. Pâte croquante (voir page 3)
3. Crème au jasmin
4. Crème à la myrtille
5. Fourrage à la myrtille
6. Nappage



MONTAGE

Ouvrez l'éclair (1+2) horizontalement. Remplissez l'éclair de crème au jasmin (3) jusqu'au bord. Trempez les petites boules à base de fourrage à la myrtille (5) dans le nappage chaud (6) et placez-en 2 sur le dessus de l'éclair. Pochez la crème fouettée à la myrtille (4) à côté des petites boules et entre celles-ci. Garnissez ensuite selon vos souhaits.

1. PÂTE À CHOUX (voir page 3)

2. PÂTE CROQUANTE (voir page 3)

3. CRÈME AU JASMIN

	g
Eau	1000 g
Thé au jasmin	20 g
Jus de bergamote	100 g
Puratos Cremyvit	250 g
Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace	350 g
Beurre	250 g

4. CRÈME À LA MYRTILLE

	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	9 g
Eau	45 g
Lait	150 g
Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace	250 g
Puratos Chantypak	200 g
Crème fraîche (35 % m.g.)	800 g
Puratos Topfil Wild Blueberry 70% CL	400 g

5. FOURRAGE À LA MYRTILLE

	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	15 g
Eau	75 g
Puratos Topfil Wild Blueberry 70% CL	1000 g

6. NAPPAGE

	g
Puratos Harmony Classic Neutre ou Ruby	1000 g
Eau	500 g

Portez l'eau à ébullition. Ajoutez le thé au jasmin et laissez infuser maximum 3 min. Passez immédiatement au tamis et pressez autant que possible pour récupérer le maximum de liquide. Laissez refroidir à température ambiante. Ajoutez ensuite le jus de bergamote ainsi que le **Cremyvit** afin d'obtenir à nouveau 1000 g de liquide. Fouettez pendant 3 min. et laissez reposer pendant 15 à 20 min. Faites chauffer la crème à 35 °C et ajoutez les drops de **Selection Blanc Intense Cacao-Trace** fondus (40°C) ainsi que le beurre. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une belle émulsion. Couvrez d'un film plastique et réservez au réfrigérateur pour que la préparation se fige.

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Portez ensuite le lait à ébullition et versez-le sur les drops de **Selection Blanc Intense Cacao-Trace**. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez-y d'abord la masse de gélatine préalablement trempée et fondue, puis le **Chantypak** liquide puis la crème et enfin le **Topfil Wild Blueberry 70% CL**. Mixez soigneusement au mixeur plongeant. Couvrez d'un film plastique et réservez au frais. Une fois que la masse a atteint une température de 4-5 °C, vous pouvez la fouetter.

Mélangez la gélatine en poudre fondue avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Ajoutez la masse de gélatine dans le **Topfil Wild Blueberry 70% CL** pour une meilleure stabilité. Remplissez les sphères du moule en silicone et placez-les au congélateur.

Portez l'eau et le **Harmony Classic Neutre** à ébullition.

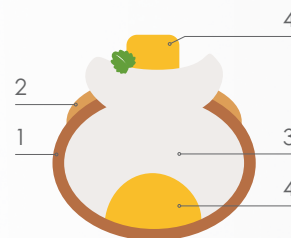
Conseil : Ajoutez un peu de colorant rouge liquide pour accentuer la couleur. Cela n'est pas nécessaire si vous utilisez le **Harmony Classic Ruby**.

ÉCLAIR MANGUE EXOTIQUE



COMPOSITION

1. Pâte à choux (voir page 3)
2. Pâte croquante (voir page 3)
3. Crème exotique
4. Fourrage à la mangue



MONTAGE

Ouvrez l'éclair (1+2) horizontalement. Remplissez-le d'une fine couche de fourrage à la mangue (4). Remplissez ensuite l'éclair avec la crème exotique (3). Déposez une ligne de crème exotique (3) sur le dessus de l'éclair, faites une gouttière avec un tube chaud et saupoudrez de noix de coco râpée. Badigeonnez la bande de fourrage à la mangue (4) avec du **Puratos Harmony Sublimo** et placez-la dans la gouttière.

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

3. CRÈME EXOTIQUE	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	9 g
Eau	45 g
Lait de coco	175 g
Citronnelle	2
Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace	250 g
Puratos Chantypak	200 g
Crème fraîche (35 % m.g.)	800 g

4. FOURRAGE À LA MANGUE	g
Puratos Topfil Finest Mango 70% CL	1000 g

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Portez ensuite le lait de coco à ébullition, ajoutez la citronnelle et laissez infuser pendant 30 min. Retirez la citronnelle et faites chauffer à nouveau. Versez ensuite cette préparation sur les drops de **Selection Blanc Intense Cacao-Trace**. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu, et ajoutez d'abord la masse de gélatine préalablement trempée et fondue, puis le **Chantypak** liquide et la crème. Mixez soigneusement à l'aide d'un mixeur plongeant. Couvrez d'un film plastique et réservez au frigo. Lorsque la masse atteint une température de 4 à 5°C, vous pouvez la fouetter.

Étalez sur 6 mm d'épaisseur et réservez au congélateur. Coupez ensuite des bandes de 6 mm de large et de la longueur de l'éclair.

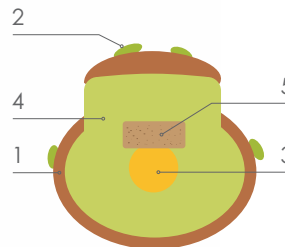
Conseil : Pour la finition, vous pouvez ajouter un liant supplémentaire au fourrage afin d'avoir une meilleure tenue. Faites tremper 5 g de gélatine en poudre dans 25 g d'eau froide. Laissez fondre et ajoutez au fourrage.



ÉCLAIR PARIS-BREST PISTACHE

COMPOSITION

1. Pâte à choux (voir page 3)
2. Croustillant de pistache
3. Gelée d'agrumes fraîche
4. Crème à la pistache
5. Croquant



MONTAGE

Ouvrez l'éclair (1+2) horizontalement. Remplissez-le d'une fine couche de crème à la pistache (4). Pochez une ligne de gelée d'agrumes fraîche (3) au centre de la crème sur toute la longueur de l'éclair. Placez la plaque de croquant (5) au-dessus. Pour la finition, ajoutez de la crème à la pistache (4) sur le dessus. Saupoudrez le chapeau de sucre décoratif et placez-le sur le dessus.

1. PÂTE À CHOUX (voir page 3)

2. CROUSTILLANT DE PISTACHE

	g
Brisures de pistaches	400 g
Sucre	150 g
Blanc d'œuf	20 g

3. GELÉE D'AGRUMES FRAÎCHE

	g
Gélatine en poudre	5 g
Eau	25 g
Puratos Harmony Classic Neutre	200 g
Jus de calamansi	150 g
Eau	50 g
Puratos Topfil Mandarin 60%	100 g

4. CRÈME À LA PISTACHE

	g
Crème pâtissière	1000 g
PatisFrance Pralirex Pistache 100%	175 g
Beurre	400 g

5. CROQUANT

	g
PatisFrance Pralicrac Chocolait	Q.S.

Mélangez l'ensemble des ingrédients jusqu'à ce que le sucre enrobe complètement les pistaches. Saupoudrez-en les éclairs immédiatement après le pochage, pour que l'ensemble adhère bien. Enfourez à 180 °C durant 6 à 8 min. avec la clé fermée, puis environ 30 min. à 170 °C avec la clé ouverte.

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Portez l'eau, le jus de calamansi et le **Harmony Classic Neutre** à ébullition. Laissez refroidir jusqu'à l'obtention d'une température de 60 °C. Ajoutez ensuite la gélatine préalablement trempée et le **Topfil Mandarin 60%**. Couvrez d'un film plastique et laissez durcir au frais. Mélangez délicatement la gelée avant utilisation.

Conseil : Remplacez jus de calamansi par une autre jus d'agrumes fraîche.

Mélangez délicatement la crème pâtissière et conservez-la à température ambiante. Faites ramollir le beurre et mélangez-le au **Pralirex Pistache 100%** jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Placez les deux préparations ensemble et mélangez au fouet jusqu'à l'obtention d'une crème légère et lisse.

Conseil : Veillez à ce que les deux masses aient la même température.

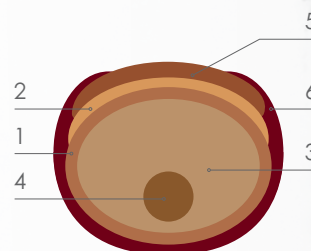
Faites légèrement chauffer (25-28°C) et étalez à 3 mm d'épaisseur. Découpez à la taille souhaitée et réservez au congélateur.



ÉCLAIR ROCHER

COMPOSITION

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



MONTAGE

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

1. PÂTE À CHOUX (voir page 3)	
2. PÂTE CROQUANTE (voir page 3)	
3. MOUSSE À LA NOISETTE	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	4 g
Eau (1)	20 g
Eau (2)	250 g
Puratos Cremyvît	100 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	75 g
PatisFrance Pralirex Noisette 100%	150 g
Puratos Chantypak	500 g
Crème fraîche (35 % m.g.)	500 g
4. CAMEL CHOCOLAT-NOISETTE	g
Eau	200 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	75 g
PatisFrance Pralirex Noisette 100%	100 g
Puratos Deli Caramel	400 g
5. GLAÇAGE À LA NOISETTE	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	15 g
Eau	75 g
Lait	100 g
Glucose	250 g
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	450 g
PatisFrance Pralirex Noisette 100%	25 g
Puratos Miroir l'Original Neutre	500 g
6. GLAÇAGE AU PRALICRAC	g
PatisFrance Pralicrac Chocolait	500 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	150 g
Huile de colza	50 g

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

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

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

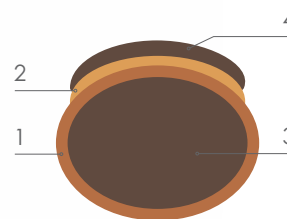
Faites chauffer l'ensemble des ingrédients à 35-40 °C et mélangez-les. Travaillez à une température de 35-40 °C.

ÉCLAIR FRANCOBELGE



COMPOSITION

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



MONTAGE

Remplissez l'éclair (1+2) de crème au chocolat (3) et glacez le dessus avec le glaçage au chocolat (4). Garnissez ensuite selon vos souhaits.

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

3. CRÈME AU CHOCOLAT	g
Lait	600 g
Crème fraîche	400 g
Sucre	100 g
Puratos CPT New	50 g
Poudre de cacao Cacao-Trace CP1	50 g
Jaune d'œuf	100 g
Belcolade Selection Noir Suprême Cacao-Trace	200 g
Beurre	50 g

Mélangez la moitié du sucre au **CPT New** et au **Poudre de cacao Cacao-Trace CP1**, et réalisez une composition avec un peu de lait. Ajoutez ensuite le jaune d'œuf. Portez le reste du lait à ébullition avec la crème fraîche et le reste du sucre. Ajoutez-en ensuite un peu à la composition et portez l'ensemble à ébullition durant quelques min. Retirez du feu et ajoutez les drops de **Selection Noir Suprême Cacao-Trace** et le beurre. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une masse homogène, versez sur une plaque et couvrez d'un film plastique. Lissez la crème avant utilisation.

4. GLAÇAGE AU CHOCOLAT	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	15 g
Eau	75 g
Lait	100 g
Glucose	250 g
Belcolade Selection Noir Suprême Cacao-Trace	425 g
Poudre de cacao Cacao-Trace CP1	10 g
Puratos Miroir l'Original Neutre	500 g

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Portez à ébullition le lait, le glucose et le **Poudre de cacao Cacao-Trace CP1**. Versez ensuite sur les drops de **Selection Noir Suprême Cacao-Trace** et mélangez. Ajoutez la gélatine préalablement trempée et fondue. Ajoutez ensuite le **Miroir l'Original Neutre** à température ambiante et mixez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant. Laissez reposer pendant une nuit au frais. Travaillez le glaçage à une température de 24-25 °C.

Trucs et 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.



REMPLISSEZ VOTRE COMPTOIR avec des éclairs, ET RIEN QUE DES ÉCLAIRS !

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.



CRÉEZ UNE SECTION SÉPARÉE SUR VOTRE WEBSHOP BAKERONLINE.



BAKKERSONLINE

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

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

SLIEDRIE
Bij Pâtisserie De Roo in de Weststraat 21, verliet tijdens de derde week van juni al de verkoop van éclairs zo goed dat bakker Tony De Roo (47) en zijn vrouw Vanessa (45) in een paar weken 250 euro kunnen schenken aan de actie Kom op tegen Kanker (KOTK).

Met een symbolische cheque overhandigen ze 250 centen aan de lokale ondernemer en gewone bakkerijassistente Mari Van Wiemeersch en kintje

Jan Eyerman. Beiden zijn met de Squares Amici van de 1.000 kilometer voor KOTK tijdens het weekend van Hembout.
"We namen voor het eerst deel aan de 'Week van de Eclair'. Via Facebook maakten we bekend dat we per verkoopséclair 0,50 euro zouden afstaan voor KOTK. Het werd een onverwacht succes. Die bakkers lanceerde gebakjes met een snelle vulling gingen al snel weg over de toeg. Het bleek niet de realistische eclairs met gele banaanbatter-

kerroom, die 2 euro kosten, maar varianten die ik leerde maken tijdens een cursus van de Barmbakkring. We verkochten eclairs met chocoladevulling, maar ook met onder meer citroen-, bosbes- en aardbeienroom en zelfs met oosterlijst tegen 3,50 en 4 euro", vertelt Tony in detail.
"Dose winkel is vijf dagen per week open en in die tijd gaan we verkopen en overhandigen eclairs. 's Zondags brachten we er twintigduizend aan de man. Tony moest zelfs extra eclairs bakken om aan de grote



*Van links naar rechts: bakkerij Tony De Roo, zijn vrouw Vanessa, Jan Eyerman en Mari Van Wiemeersch die de cheque van 250 euro in ontvangst nam.
*Van links naar rechts: bakkerij Tony De Roo, zijn vrouw Vanessa, Jan Eyerman en Mari Van Wiemeersch die de cheque van 250 euro in ontvangst nam.
*Van links naar rechts: bakkerij Tony De Roo, zijn vrouw Vanessa, Jan Eyerman en Mari Van Wiemeersch die de cheque van 250 euro in ontvangst nam.
*Van links naar rechts: bakkerij Tony De Roo, zijn vrouw Vanessa, Jan Eyerman en Mari Van Wiemeersch die de cheque van 250 euro in ontvangst nam.

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



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

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



www.puratos.be

Puratos SA - Industrialaan 25, Zone Maalbeek - B-1702 Grand-Bigard, Belgique
T +32 2 481 42 42 - F +32 32 2 481 43 46 - E info@puratos.be


puratos
Food Innovation for Good