

Inspiratie voor uw klassieker

4^{de} editie
WEEK VAN DE
ECLAIR
18-26 JUNI 2022

Registreer uw deelname online!

Beste bakker,

Elk jaar wint de "Week van de Eclair" aan succes. In 2021 namen meer dan 800 bakkerijen in België deel aan de 3de editie. Opnieuw een succesvolle campagne en dus kan een 4de editie niet uitblijven. Deze 4de editie van de "Week van de Eclair" gaat van start zaterdag 18 juni tot en met zondag 26 juni.

Onze technisch adviseurs Matty Van Caesele en Ludo de Kok hebben maar liefst 7 nieuwe eclair-recepten voor u gecreëerd waarbij onze frisse Topfil fruitvullingen, onze Belcolade Cacao-Trace chocolade en enkele nieuwe producten in de kijker worden gezet. Nieuwsgierig? Blader dan zeker verder!

Met deze recepten hopen we u alvast te inspireren en te motiveren om samen met vele artisanale bakkers in België van deze 4de editie opnieuw een groot succes te maken.

Veel succes gewenst!

Vriendelijke groeten,
Uw Puratos Belux team

Op de website www.weekvandeclair.be kunnen jullie 1 of meerdere winkelpunten registreren als deelnemende bakkerij. Via deze website kunnen consumenten heel makkelijk ontdekken welke bakkerijen deelnemen aan de "Week van de Eclair". Meer informatie hierover kan u via uw vertegenwoordiger bekomen.

Basisrecept soezenbeslag en krokant deeg

Deze bereidingen zijn voor meerdere eclairs van toepassing.

1. SOEZENBESLAG	g
Puratos Tegral Clara Super	1000 g
Water (50°C)	1000 g
Melk (50°C)	500 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 eclair. Bak af op 180°C gedurende 6 min. met gesloten sleutel en ongeveer 30 min. op 170°C met open sleutel.

Inhoudstafel

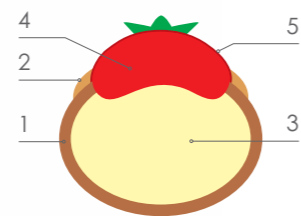
Eclair Aardbei Yuzu	04
Eclair Belgicafé.....	05
Eclair Blauwe Bes.....	06
Eclair Mango Exotic	07
Eclair Paris-Brest Pistache	08
Eclair Rocher	09
Eclair Francobelge	10
Tips & Tricks	11



ECLAIR AARDBEI YUZU

COMPOSITIE

1. Soezenbeslag (zie pag. 3)
2. Krokant deeg (zie pag. 3)
3. Crème met yuzu
4. Vulling van aardbeien
5. Nappage



OPBOUW

Snij de éclair (1+2) horizontaal open. Vul de éclair tot aan de rand met de crème met yuzu (3). Dompel decor van aardbeinvulling (4) in warme nappage (5) en plaats bovenop de éclair. Werk verder af naar keuze.

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

3. CRÈME MET YUZU	g
Water	900 g
Yuzusap	100 g
Verse gember	15 g
Puratos Cremyvit	250 g
Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace	350 g
Boter	250 g

Rasp de verse gember bij het water en voeg het yzususap en de **Cremyvit** toe. Meng met een klopper gedurende 3 min. en laat 15 à 20 min. rusten. Verwarm de crème tot 35°C en voeg de gesmolten **Selection Blanc Intense Cacao-Trace** drops (40°C) en boter toe. Mix met een staafmixer tot een mooie emulsie. Dek af met plasticfolie en bewaar in de frigo om op te stijven.

4. VULLING VAN AARDBEIEN	g
Gelatinepoeder (180 bloom)	12 g
Water	60 g
Puratos Topfil Finest Strawberry 70% CL	1000 g

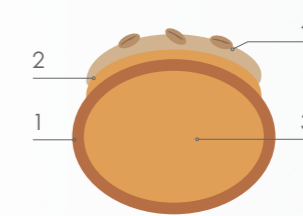
Meng het gelatinepoeder met het water en laat 15 min. weken. Voeg de gesmolten gelatinemassa toe aan de **Topfil Finest Strawberry 70% CL** voor extra stabiliteit. Plaats in de koeling om op te stijven. Spuit baantjes fruitvulling volgens de lengte van de éclair. Plaats een plasticfolie op de fruitvulling en duw aan om een glad oppervlak te bekomen. Plaats in de diepvries.

5. NAPPAGE	g
Puratos Harmony Classic Neutre of Ruby	1000 g
Water	500 g

Kook de **Harmony Classic Neutre** in met het water.
Tip: Voeg een beetje vloeibare rode kleurstof toe om de kleur te accentueren. Dit is niet nodig als je **Harmony Classic Ruby** gebruikt.

COMPOSITIE

1. Soezenbeslag (zie pag. 3)
2. Krokant deeg (zie pag. 3)
3. Banketbakkersroom mokka
4. Koffieglassage



OPBOUW

Vul de éclair (1+2) met de banketbakkersroom mokka (3) en glaceer de bovenkant met de koffieglassage (4). Werk af naar wens.

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

3. BANKETBAKKERSROOM MOKKA	g
Volle melk	1000 g
Suiker	200 g
Puratos CPT New	100 g
Boter	50 g
Puratos Classic Moka	40 g

Breng de melk 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 min. De crème van het vuur nemen en de boter en **Classic Moka** toevoegen en ondermengen. Uitgieten op een plaat, afdekken met plasticfolie en laten afkoelen. Loskloppen voor gebruik.

4. KOFFIEGLASSAGE	g
PatisFrance Glassage Café Eclair	Q.S.

Verwarm de **Glassage Café Eclair** tot 40 à 50°C voor verwerking.



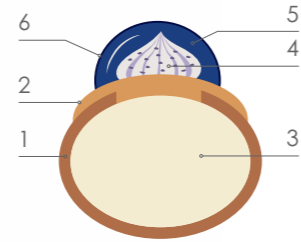
ECLAIR BELGICAFÉ

ECLAIR BLAUWE BES



COMPOSITIE

1. Soezenbeslag (zie pag. 3)
2. Krokant deeg (zie pag. 3)
3. Crème met jasmijn
4. Crème van blauwe bessen
5. Vulling van blauwe bessen
6. Nappage



OPBOUW

Snij de éclair (1+2) horizontaal open. Vul de éclair tot aan de rand met crème met jasmijn (3). Dompel de bolletjes blauwe bessenvulling (5) in warme nappage (6) en plaats meteen 2 stuks bovenop de éclair. Spuit de opgeklopte crème van blauwe bessen (4) naast en tussen de bolletjes. Werk af naar keuze.

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

	g
Water	1000 g
Jasmijn thee	20 g
Bergamotsap	100 g
Puratos Cremyvit	250 g
Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace	350 g
Boter	250 g

4. **CRÈME VAN BLAUWE BESSEN**

	g
Gelatinepoeder (180 bloom)	9 g
Water	45 g
Melk	150 g
Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace	250 g
Puratos Chantypak	200 g
Verse room (35% v.g.)	800 g
Puratos Topfil Wild Blueberry 70% CL	400 g

5. **VULLING VAN BLAUWE BESSEN**

	g
Gelatinepoeder (180 bloom)	15 g
Water	75 g
Puratos Topfil Wild Blueberry 70% CL	1000 g

6. **NAPPAGE**

	g
Puratos Harmony Classic Neutre of Ruby	1000 g
Water	500 g

Verwarm het water tot het kookpunt. Voeg de thee van jasmijn toe en laat maximum 3 min. infuseren. Haal meteen door een zeef en druk goed aan om zo veel mogelijk vocht te recupereren. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Voeg vervolgens het sap van de bergamot toe om terug 1000 g vocht te verkrijgen alsook de **Cremyvit**. Meng met een klopper gedurende 3 min. en laat dan 15 à 20 min. rusten. Verwarm de crème tot 35°C en voeg de gesmolten **Selection Blanc Intense Cacao-Trace** drops (40°C) en boter toe. Mix met een staafmixer tot een mooie emulsie. Dek af met plasticfolie en bewaar in de frigo om op te stijven.

Meng het gelatinepoeder met het water en laat gedurende 15 min. weken. Breng vervolgens de melk aan de kook en giet dit 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**, dan de room en als laatste de **Topfil Wild Blueberry 70% CL**. Mix zorgvuldig met de staafmixer. Dek af met plasticfolie en plaats in de koeling. Eénmaal de massa 4 à 5°C bereikt, kunnen we deze opkloppen.

Meng het gelatinepoeder met het water en laat 15 min. weken. Voeg de gesmolten gelatinemassa toe aan de **Topfil Wild Blueberry 70% CL** voor extra stabiliteit. Vul siliconen bollenmatjes en plaats in de diepvries.

Kook de **Harmony Classic Neutre** in met het water.

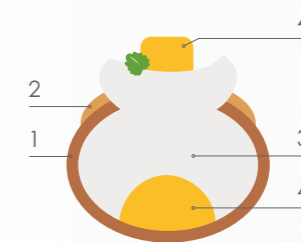
Tip: Voeg een beetje vloeibare rode kleurstof toe om de kleur te accentueren. Dit is niet nodig als je **Harmony Classic Ruby** gebruikt.

ECLAIR MANGO EXOTIC



COMPOSITIE

1. Soezenbeslag (zie pag. 3)
2. Krokant deeg (zie pag. 3)
3. Exotische crème
4. Vulling van mango



OPBOUW

Snij de éclair (1+2) horizontaal open. Vul deze met een dun laagje vulling van mango (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 buis en bestrooi met kokosrasp. Strijk het balkje mangovulling (4) in met Puratos Harmony Sublimo 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. **VULLING VAN MANGO**

	g
Puratos Topfil Finest Mango 70% CL	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 plasticfolie 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 diepvriezer. Snij dan balkjes van 6 x 6 mm en de lengte van de éclair.

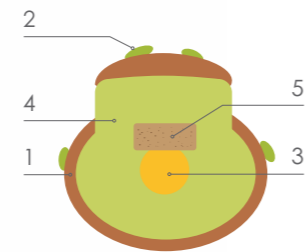
Tip: Voor de afwerking kan je bij de vulling extra binding/stevigheid toevoegen: 5 g gelatinepoeder weken in 25 g koud water, smelten en toevoegen.



ECLAIR PARIS-BREST PISTACHE

COMPOSITIE

1. Soezenbeslag (zie pag. 3)
2. Crunch van pistache
3. Frisse citrusgelei
4. Crème van pistache
5. Krokant



OPBOUW

Snij de éclair (1+2) horizontaal open. Vul deze met een dun laagje crème van pistache (4). Spuit een lijn frisse citrusgelei (3) centraal over de hele lengte in de crème. Plaats het krokante latje (5) erop. Spuit de crème van pistache (4) bovenop de éclair voor de afwerking. Bestrooi het afgesneden deksel met decorsuiker en plaats bovenop de éclair.

1. SOEZENBESLAG (zie pag. 3)

2. CRUNCH VAN PISTACHE	g
Pistache splitters	400 g
Suiker	150 g
Eiwit	20 g

Meng alles samen tot de suiker rond de pistache splitters zit. Bestrooi hiermee de gespoten eclairs meteen na het spuiten, zodat het mooi blijft kleven. Bak af op 180°C gedurende 6 à 8 min. met gesloten sleutel en ongeveer 30 min. met open sleutel op 170°C.

3. FRISSE CITRUSGELEI	g
Gelatinepoeder	5 g
Water	25 g
Puratos Harmony Classic Neutre	200 g
Kalamansisap	150 g
Water	50 g
Puratos Topfil Mandarin 60%	100 g

Meng het gelatinepoeder met het water en laat gedurende 15 min. weken. Breng het water, het kalamansisap samen met de **Harmony Classic Neutre** aan de kook, laat terug afkoelen tot 60°C en voeg dan de geweekte gelatine en **Topfil Mandarin 60%** toe en meng. Dek af met plasticfolie en laat opstijven in de koeling. Meng de gelei glad alvorens te gebruiken.

TIP: vervang het kalamansisap door een andere frisse citruspuree.

4. CRÈME VAN PISTACHE	g
Crème patissière	1000 g
PatisFrance Pralirex Pistache 100%	175 g
Boter	400 g

Meng de crème patissière glad en bewaar op kamertemperatuur. Maak de boter zacht en meng samen met de **Pralirex Pistache 100%** tot een gladde massa. Voeg alles samen en meng met een vlinder tot een gladde lichte crème.

Tip: Let op dat beide massa's dezelfde temperatuur hebben.

5. KROKANT	g
PatisFrance Pralirac Chocolait	Q.S.

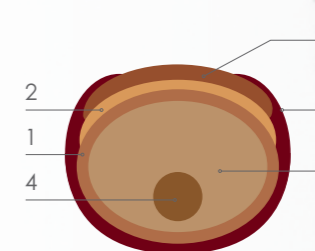
Verwarm licht (25-28°C) en strijk uit op 3 mm. Snij op maat en bewaar in de diepvriezer.



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 vriezer. 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)	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

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 plasticfolie en plaats in de koeling op 4°C. Eénmaal deze 7°C bereikt, kan je de massa opkloppen tot een mousse.

4. KAMEL 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

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.

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

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.

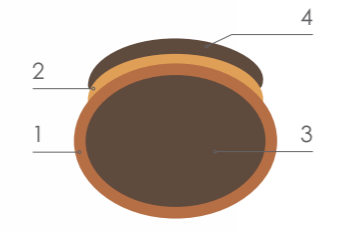
6. GLASSAGE VAN PRALIRAC	g
PatisFrance Pralirac Chocolait	500 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	150 g
Koolzaadolie	50 g

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



ECLAIR FRANCOBELGE

- COMPOSITIE**
1. Soezenbeslag (zie pag. 3)
 2. Krokant deeg (zie pag. 3)
 3. Chocoladecrème
 4. Chocoladeglassage



- OPBOUW**
- Vul de éclair (1+2) met de chocoladecrème (3) en glaceer de bovenkant met de chocoladeglassage (4). Werk af naar wens.

1. SOEZENBESLAG (zie pag. 3)

2. KROKANT DEEG (zie pag. 3)

3. CHOCOLADECÈRE

Melk	600 g
Room	400 g
Suiker	100 g
Puratos CPT New	50 g
Cacaopoeder Cacao-Trace CP1	50 g
Eigeel	100 g
Belcolade Selection Noir Suprême Cacao-Trace	200 g
Boter	50 g

Meng de helft van de suiker met de **CPT New** en de **Cacaopoeder Cacao-Trace CP1** 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 room en de resterende suiker aan de kook. Voeg eerst een klein deel aan de compositie toe en breng dan het geheel samen aan de kook gedurende enkele min.. Neem de crème van het vuur en voeg de **Selection Noir Suprême Cacao-Trace** drops en boter toe. Meng vervolgens tot een homogene massa, giet uit op een plaat en dek af met plasticfolie. Glad roeren voor gebruik.

4. CHOCOLADECLASSAGE

Gelatinepoeder (180 bloom)	15 g
Water	75 g
Melk	100 g
Glucose	250 g
Belcolade Selection Noir Suprême Cacao-Trace	425 g
Cacaopoeder Cacao-Trace CP1	10 g
Puratos Miroir l'Original Neutre	500 g

Meng het gelatinepoeder met het water en laat 15 min. weken. Breng de melk, de glucose en de **Cacaopoeder Cacao-Trace CP1** samen aan de kook. Giet op de **Selection Noir Suprême 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 à 25°C.

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!



KLEEF DE taartdoostickers REEDS ENKELE WEKEN VOORAF OP DE TAARTDOZEN.



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



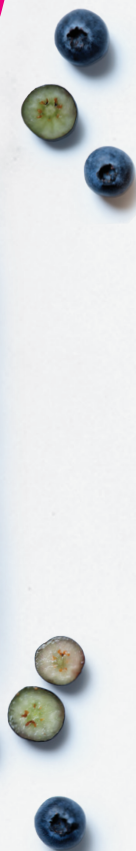
*Van links naar rechts: patissier Tony De Roo, zijn vrouw Vanessa, Jan Eykens en Marc Van Wassenhove die de cheque van 350 euro in ontvangst nam.

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



Ludo de Kok
Demonstrateur patisserie
ldkok@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



puratos
Food Innovation for Good