

Revisitez votre classique



Découvrez toutes
nos recettes
d'éclairs :



Cher boulanger,



La **Semaine de l'Éclair** approche à nouveau, et cet événement annuel est devenu un véritable temps fort pour les amateurs d'éclairs dans toute la Belgique. Lors de l'édition précédente, plus de **800 boulangers** ont démontré leur créativité et leur savoir faire — un succès que nous espérons souhaitons égaler cette année.

Cette édition met une fois de plus à l'honneur la polyvalence infinie de cette pâtisserie emblématique. L'éclair se réinvente sans effort : twistez votre crème pâtissière avec des saveurs tendance comme la **pistache**, ajoutez un **topping croustillant** pour plus de texture, ou surprenez vos clients avec une **version salée**. Avec l'éclair, les possibilités sont infinies — et c'est précisément ce qui rend cette semaine si inspirante.

Nous vous souhaitons beaucoup **de plaisir et de créativité** pour cette 8^e édition !

Produit indispensable pendant la Semaine de l'Éclair : **TEGRAL CLARA SUPER**

Tout éclair réussi commence par une pâte à choux fiable. **Tegral Clara Super** offre exactement cela : un mélange **rapide et simple d'utilisation**, qui permet d'obtenir une pâte souple, parfaitement pochable, et garantit des éclairs à **la structure bien creuse, au volume stable et à la saveur riche**. Grâce à sa stabilité à la congélation, vous pouvez planifier votre production efficacement et maintenir une qualité constante, jour après jour.

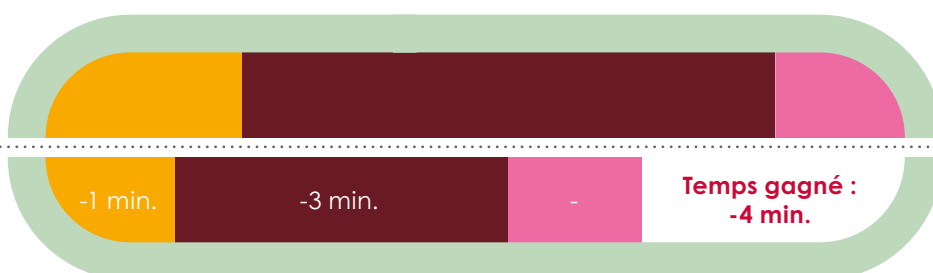
Parce que le **gain de temps** est essentiel pour chaque boulanger chaque minute compte dans un atelier de boulangerie, nous vous invitons à découvrir la différence par vous même. Scannez le QR code et comparez une pâte à choux réalisée « from scratch » avec une pâte à choux préparée à base de Tegral Clara Super.



Pâte à choux

Recette « from scratch »

Pesée 3 min. / Mélange 8 min. / Dressage des éclairs 2 min. = Total 13 min.



Recette Tegral Clara Super

Pesée 2 min. / Mélange 5 min. / Dressage des éclairs 2 min. = Total 9 min.

Jusqu'à
31%
plus
rapide

Scannez, regardez
et comparez !





Éclair Paris-Brest

Inspiré du grand classique, mais revisité avec une touche de modernité. La noisette laisse place à la **pistache** sublimée par une note fraîche de **mandarine**.



NOUVEAU Carat Nuxel Pistachio

- **Crémeux et onctueux** – un fourrage aux fruits secs à base de matières grasses, doux et fondant.
- **Saveur intense** de pistache grâce à 15 % de véritables pistaches.
- **Prêt à l'emploi** et facile à utiliser. Large éventail d'applications : convient à de nombreuses utilisations, avant et après cuisson, et résiste parfaitement à la congélation.
- **Un choix plus durable** – certifié RSPO.

Éclair Saint-Honoré

Une interprétation moderne du classique Saint Honoré, associant **caramel au beurre salé**, poire et **chocolat Amber**. Un éclair qui joue subtilement sur les notes sucrées, salées et fruitées.



Éclair Framboise

La saison des framboises bat son plein, et nous la célébrons avec un mariage raffiné de **chocolat noir** et de **framboise**. Un éclair parfaitement équilibré.



Faites de chaque occasion un moment éclair !

Décorez vos éclairs pour la **Fête des Pères**, créez un éclair ludique aux couleurs de la **Coupe du Monde** pour soutenir nos Diables Rouges, ou célébrez la fin de l'année scolaire avec un éclair « **merci professeur(e)** ». De petites touches d'originalité font toute la différence et offrent une expérience unique à vos clients. Ou changez complètement de registre avec un **éclair salé** — surprenant et original.

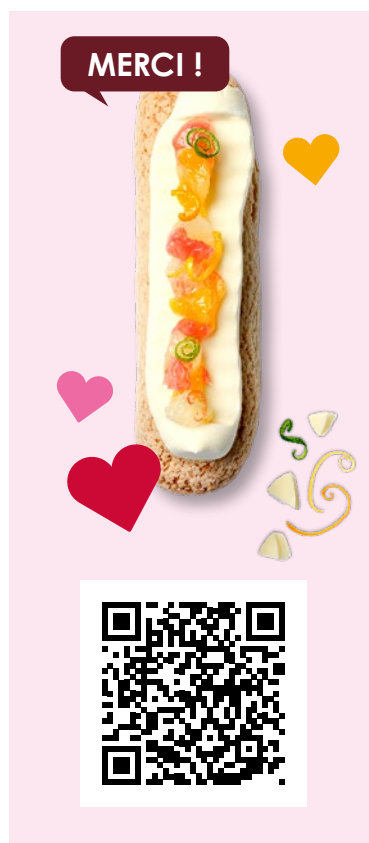
Éclair Fête des Pères



Éclair Coupe du Monde



Éclair Merci Professeur



Éclairs Salés

Pain de Veau et Cerises



Boulettes Crunchy



Italien

