

Inspiratie voor jouw klassieker



Ontdek al onze
éclair-recepten:



Beste bakker,



De **Week van de Eclair** is opnieuw in aantocht, en dit jaarlijkse evenement is uitgegroeid tot een echt hoogtepunt voor éclairliefhebbers in heel België. Tijdens de vorige editie demonstreerden meer dan **800 bakkers** hun creativiteit en vakmanschap — een succes dat we dit jaar graag evenaren.

Ook dit jaar vieren we de **eindeloze veelzijdigheid** van dit iconische gebak. De éclair laat zich moeiteloos heruitvinden: geef je crème pâtissière een twist met populaire smaakmakers zoals **pistache**, voeg een **crunchy topping** toe voor extra textuur, of verras je klanten met een **hartige variant**. Met de éclair kan je blijven variëren — en precies dat maakt deze week zo inspirerend.

We wensen je veel **plezier en creativiteit** bij deze 8^{ste} editie!

Product dat niet kan ontbreken tijdens de Week van de Eclair: **TEGRAL CLARA SUPER**

De basis van elke geslaagde éclair begint bij een betrouwbaar soezendeeg. **Tegral Clara Super** biedt precies dat: een mengeling die **snel** en **eenvoudig** werkt, een soepel en perfect spuitbaar beslag oplevert en zorgt voor éclairs met een **moie holle structuur, stabiel volume** en een **rijke smaak**. Dankzij de **diepvriesstabiliteit** kan je de productie efficiënt plannen en blijft de **kwaliteit consistent**, dag na dag.

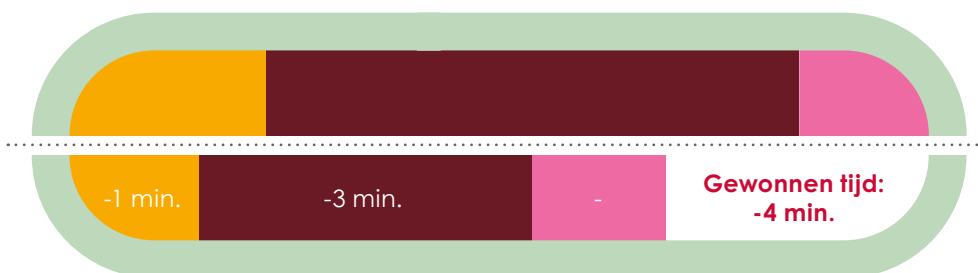
Omdat **tijdsbesparing** voor elke bakker telt, nodigen we je uit om zelf het verschil te ontdekken. Scan de QR-code en vergelijk een scratch soezenbeslag met een soezenbeslag op basis van Tegral Clara Super.



Soezenbeslag

Scratch recept

Afwegen 3 min. / Mengen 8 min. / Éclair spuiten 2 min. = Totaal 13 min.



Tegral Clara Super recept

Afwegen 2 min. / Mengen 5 min. / Éclair spuiten 2 min. = Totaal 9 min.

Tot
31%
sneller
klaar

Scan, kijk
en vergelijk!





Éclair Paris-Brest

Geïnspireerd op de welbekende klassieker, maar met een twist. In plaats van hazelnoot kiezen we voor **pistache**, aangevuld met een frisse toets van **mandarijn**.



NIEUW

Carat Nuxel Pistachio

- **Romig & smeugig** – zachte, vetgebaseerde notenvulling.
- **Rijke pistachesmaak** – dankzij 15% echte pistachenoten.
- **Gebruiksklaar** – en makkelijk te verwerken.
- **Breed inzetbaar** – geschikt voor verschillende toepassingen, pre- en post-bake, én diepvriesstabil.
- **Duurzamere keuze** – RSPO-gecertificeerd.



Éclair Saint-Honoré

Een moderne interpretatie van de klassieke Saint-Honoré, met een combinatie van **gezouten karamel**, **peer** en **Amber-chocolade**.

Een éclair die speelt met zoet, zout en fruitige toetsen.



Éclair Framboos

Het frambozenzeizoen is in volle gang, en dat vieren we met een verfijnde combinatie van **pure chocolade** en **framboos**. Een éclair die perfect in balans is.



Maak van elke gelegenheid een éclair-moment!

Versier je éclair voor **Vaderdag**, creëer een speelse **WK-voetbal-éclair** om onze Rode Duivels te steunen, of vier het einde van het schooljaar met een '**bedankt juf/meester**'-éclair. Kleine accenten maken een groot verschil en zorgen voor extra beleving in je winkel. Of gooi het eens helemaal over een andere boeg met een **hartige éclair** — verrassend én origineel.

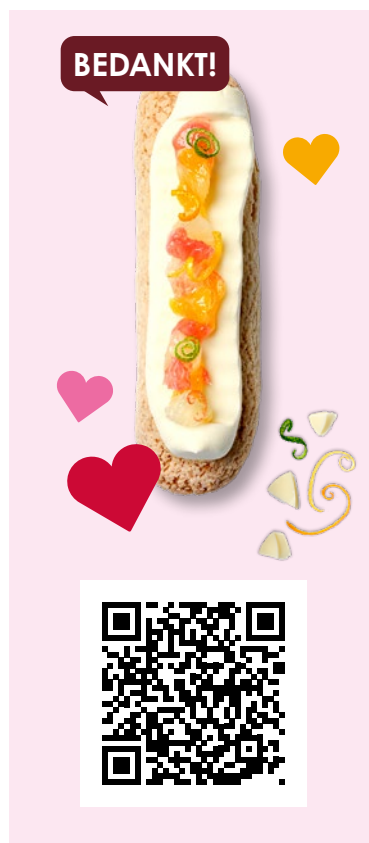
Éclair Vaderdag



WK-Éclair



Bedankt Juf/Meester

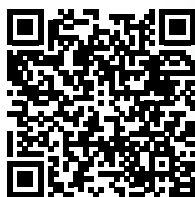


Hartige Éclairs

Gehaktbrood Kersen



Crunchy Gehaktbal



Italiano

