

## **Tendencia:**

- Las variaciones de los éclairs

## **Productos nuevos:**

- Patis'Délice
- Purecrem Clean Label

## **Recetas:**

- Éclair todo chocolate
- Maxi éclair de merengue de limón
- Éclair de frutos rojos-coco Clean Label
- Éclair Saint Honoré



Instagram

PatisFrance\_Export\_Officiel

# ¡EL ÉCLAIR, Nº 1 DE TENDENCIA EN PASTELERÍA!

El éclair se ha convertido en uno de los dulces ineludibles de la pastelería francesa por su forma icónica, su baño apetitoso y su sabor que todos aprecian.

Conocido antiguamente bajo el nombre de Pan de la Duquesa, a base de pasta choux recubierto de almendras, fue invención de Antonin Carême, uno de los más grandes chefs reposteros de la historia. Recupera la Duquesa en la década de 1850, retirando las almendras y lo rellena de crema pastelera: ¡el éclair ha nacido!

## Este clásico francés todavía no ha dicho su última palabra!

Aunque se conocen también los éclairs de chocolate o café, este clásico francés todavía no ha dicho su última palabra! Tras el macaron y el bocadito de nata, le toca renovarse totalmente en forma y gusto para recorrer las ciudades más grandes del mundo, como Nueva York o Tokio. Su forma alargada, de hecho, encaja perfectamente para una pequeña pausa. **Cuando los Franceses comen un postre fuera de casa, el 19% elige el éclair\*.**

¡Alianza perfecta entre tradición e innovación, el éclair es el pastel ideal para variaciones infinitas! Ahora que los consumidores esperan nuevas experiencias culinarias sorprendentes para renovar su placer gustativo, atrévase a innovar en todos sus aspectos del éclair.

### TRABAJE SOBRE LOS RELLENOS:

- Cremas pasteleras PatisFrance
- Soluciones de aromatización PatisFrance:
  - Chocolates PatisFrance
  - Starfruit PatisFrance

### TRABAJE SOBRE LOS ACABADOS:

- Fundentes PatisFrance
- Colorantes PatisFrance

### TRABAJE SOBRE LA BASE:

- Harina para repostería PatisFrance



\* Fuente: CHD Expert - estudio realizado con 324 consumidores franceses entrevistados el 31/07/2017.

# Productos nuevos

El relleno es el componente principal de un éclair, así que PatisFrance ha desarrollado dos nuevas cremas pasteleras para satisfacer todas sus necesidades:

¿Tiene que elaborarlos todos los días?

## PATIS'DÉLICE **Crema pastelera UHT lo más cercano al sabor tradicional.**



Disponible en TetraPack de 1L.  
Caducidad, mínimo 9 meses.



**ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO:**

- Buen sabor a vainilla y leche
- Textura cremosa
- Almacenamiento a temperatura ambiente
- Largo tiempo de conservación: 9 meses antes de abrir / 3 días un máximo en el frigorífico después de abrir



**BENEFICIOS PARA EL CONSUMIDOR:**

- Un producto que contribuye a su equilibrio dietético y garantizando el buen sabor de una crema pastelera tradicional



**BENEFICIOS PARA USTED:**

- Lista par usar
- Múltiples aplicaciones y aromatizaciones
- 40% de aumento en el volumen por la emulsión de la crema
- Calidad constante

¿Necesita una mejor composición para satisfacer las expectativas de los consumidores?

## PURECREM CL **Preparado en polvo para crema pastelera instantánea en frío.**



Disponible en saco de 10kg  
Caducidad, mínimo 12 meses.



**ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO:**

- 100% Clean Label, sin aditivos
- Sin aromas ni colorantes artificiales
- Ingredientes nobles y naturales
- Elaborado en Francia, en nuestra fábrica en Charmes



**BENEFICIOS PARA EL CONSUMIDOR:**

- Un producto que promete contribuir al bienestar, y ayuda a recuperar la confianza en su alimentación



**BENEFICIOS PARA USTED:**

- Textura cremosa
- Elaboración con agua en 2 pesadas
- Excelente estabilidad para congelación/descongelación, y cocción
- Admite la denominación 'Mantequilla pura'



# ÉCLAIR TODO CHOCOLATE

Para 60 piezas

## PASTA CHOUX

Agua	250 g
Leche	250 g
Mantequilla	200 g
Sal	10 g
Azúcar	10 g
Harina	300 g
Huevos	500 g

Mezclar el agua, leche, mantequilla, sal, azúcar y hervir el preparado. Agregar la harina. Secar la pasta al fuego y batir. A continuación, agregar los huevos. Pochar los éclairs de aproximadamente 30 g sobre cinta de silicona.

## CREMA PASTELERA DE CHOCOLATE

Patis'Délice PatisFrance	1000 g
Chocolate negro 64% para recubrir PatisFrance	450 g

Batir Patis'Délice hasta obtener una textura ligera. Derretir el chocolate y añadirlo a la crema pastelera.

## CRAQUELIN

Pralicrac Negro PatisFrance	26 g
-----------------------------	------

Utilice el pralicrac tal cual.

## MONTAJE Y ACABADO:

- Corte la parte superior del éclair y deposite una línea de Pralicrac negro.
- Poche la crema pastelera de chocolate y decore con una pastilla de chocolate.

### Producto focus:

#### Pralicrac Negro PatisFrance

##### VENTAJAS:

- Aporta un toque crujiente a sus elaboraciones
- Listo para usar
- Se corta fácilmente
- Gran diversidad de aplicaciones: entre platos, rellenos, acompañamiento...
- Producto elaborado en Francia, en nuestra fábrica de Charmes

Disponibile en cubos de 2kg

Fecha de caducidad: mínimo 9 meses.





# MAXI ÉCLAIR DE MERENGUE DE LIMÓN

Para 10 maxi éclairs de 30 cm de largo

## PASTA CHOUX

Agua	130 g
Leche	130 g
Mantequilla	115 g
Sal	4 g
Azúcar	10 g
Harina	150 g
Huevos	270 g

Hervir la leche y el agua con la sal, el azúcar y la mantequilla. Agregar la harina y mezclar. Echar en la cubeta de la batidora y laminar la pasta. Agregar los huevos poco a poco. Echar una hoja de silicona, y cocer a 180°C durante 50 minutos.

## CRAQUELIN

Mantequilla	150 g
Azúcar	150 g
Harina	150 g

Mezclar todos los ingredientes juntos y extender el preparado entre dos papeles para alimentos. Guardar en el frigorífico, y luego cortar y echar el crujiente por encima de cada éclair.

## CREMA PASTELERA DE LIMÓN

<b>Starfruit Limón PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
Yemas de huevos	150 g
Huevos	200 g
Azúcar	150 g
<b>Gelatina en polvo PatisFrance</b>	<b>8 g</b>
Agua	48 g
Mantequilla	250 g

Calentar el puré de limón y añadir los huevos, las yemas de huevo y el azúcar. Cocer durante 5 minutos. Agregar la gelatina hidratada y mezclar con la mantequilla.

## MERENGUE DE LIMÓN

<b>Starfruit Limón PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
Azúcar	200 g
Claros de huevo	60 g

Calentar el puré de limón y el azúcar a 115°C y verter en las claras de huevo. Batir todo.

## CHOCOLATE BLANCO DERRETIDO

<b>Fundente pastelero extra blanco PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
<b>Chocolate blanco 30% PatisFrance</b>	<b>400 g</b>
Agua	40 g
Azúcar	40 g
<b>Colorante amarillo limón intenso PatisFrance</b>	<b>CS</b>

Derretir el fundente pastelero con una paleta. Agregar el chocolate derretido, el agua y el azúcar. Cocer todo a 35°C. Extender entre 2 hojas, y conservar en lugar fresco. Cortar.

## MONTAJE Y ACABADOS:

- Rellenar el éclair con la crema pastelera de limón fría.
- Acabe los éclairs con el fundente de chocolate blanco, ralladuras de lima por encima de los éclairs y eche el merengue en frío.

### Producto focus:

### Fuendente pastelero extra blanco PatisFrance

#### VENTAJAS:

- Listo para usar
  - Textura firma
  - Intensa blancura
- Disponible en cubos de 15,5 kg.**  
**Fecha de caducidad: mínimo 12 meses.**







# ÉCLAIR DE FRUTOS ROJOS-COCO

## CLEAN LABEL

Para 30 piezas

### PASTA CHOUX

Agua	130 g
Leche	130 g
Mantequilla	115 g
Sal fina	4 g
Azúcar molido	3 g
Harina	150 g
Huevos	270 g

Mezclar el agua, leche, mantequilla, sal, azúcar y hervirlo todo. Agregar la harina. Secar la pasta al fuego y batir. Añadir los huevos. Pochar los éclairs de aproximadamente 30 g sobre cinta de silicona.

### CRAQUELIN

Mantequilla	150 g
Azúcar	150 g
Harina	150 g

Mezclar todos los ingredientes juntos sobre la hoja hasta que la pasta sea homogénea. Laminar la pasta con capas de 2 mm de espesor, cortarla en laminillas alargadas, y colocarlas sobre los éclairs. Poner en el horno a 180°C durante 15 minutos con la llave cerrada, y luego unos 30 minutos a 170°C, con la llave abierta.

### CREMA FRESCA DE ALMENDRA Y COCO

Leche de coco	1000 g
Limoncillo	2 piezas
Azúcar	150 g
<b>Purecrem CL PatisFrance</b>	<b>90 g</b>
Agua	250 ml
<b>Almendras ralladas tostadas PatisFrance</b>	<b>25 g</b>

Hervir la leche de coco y el limoncillo y dejar reposar 20 minutos. Retirar el limoncillo de la leche y volver a hervir con el azúcar. Mezclar batiendo la Purecrem CL con agua y añadir el preparado. Agregar las almendras tostadas en polvo. Verter sobre una placa y cubrir con film plástico. Batir brevemente antes de usar.

### COULIS DE FRESA Y FRAMBUESA

<b>Starfruit Fresa PatisFrance</b>	<b>250 g</b>
<b>Starfruit Frambuesa PatisFrance</b>	<b>250 g</b>
<b>Pectina NH PatisFrance</b>	<b>5 g</b>
Azúcar	50 g

Calentar los purés de frutas, y añadir la pectina y azúcar. Mezclar, hervir y repartir en un marco de 28 x 21 cm con un espesor de 5 mm. Guardar en el congelador. Una vez congelado, cortar bastoncillos de 10 cm de largo y 0,5 cm de grosor. Conservar en el congelador.

### CREMA LIGERA DE ALMENDRA Y COCO

Crema fresca de almendra y coco	500 g
Nata fresca (35% m.g).	500 g

Mezclar con espátula la crema fresca de almendra y coco. A continuación, mezclar el preparado con la nata montada.

### MONTAJE Y ACABADO

- Abrir el éclair horizontalmente.
- Rellenar con una fina capa de crema fresca de almendra y coco.
- Introducir un bastoncillo de coulis de fresa-frambuesa.
- Rellenar el éclair con la crema ligera de almendra y coco.
- Agregar 4 bolas de la misma crema.
- Decorar con frutos rojos, una ramita verde y virutas frescas de coco.



# ÉCLAIR SAINT HONORÉ

Para unos 14 piezas

## PASTA LAMINADA

<b>Harina de repostería PatisFrance</b>	<b>3000 g</b>
Sal	60 g
Mantequilla derretida	600 g
Agua	1250 g
Mantequilla	2000 g

Batir con gancho la harina, sal, mantequilla derretida y el agua. Dividir en 2 partes de pasta de 2,5kg cada una. Dejar reposar con film para alimentos. Elabore 6 torres con 1kg de mantequilla en cada unidad.

## PASTA CHOUX

Agua	130 g
Leche	130 g
Mantequilla	115 g
Sal fina	4 g
Azúcar molido	3 g
Harina	150 g
Huevos	270 g

Mezclar el agua, leche, mantequilla, sal, azúcar y hervir el preparado. Agregar la harina y secar la pasta al fuego, y batir. Agregar los huevos. Pochar la pasta choux sobre Silpat® y cocer durante 20 minutos a 180°C, llave cerrada, y 40 minutos a 165°C, llave abierta.

## CREMA PASTELERA

Leche	500 g
<b>Délicecrem PatisFrance</b>	<b>500 g</b>

Elaborar la crema pastelera mezclando la leche y la Délicecrem.

## NATA LIGERA

Agua fría	250 g
<b>Crema pastelera ligera PatisFrance</b>	<b>112 g</b>

Elabore la crema ligera con batidora. Mezclar con agua fría el preparado poco a poco, y luego a gran velocidad durante 3 minutos.

## CARAMELO

<b>Fundente PatisFrance</b>	<b>250 g</b>
<b>Sirope de glucosa PatisFrance</b>	<b>250 g</b>

Cocer el caramelo hasta 170°C. Verter sobre el Silpat®. Una vez frío, meter en el microondas en recipiente Pirex para glasear los buñuelos.

## MONTAJE Y ACABADO

- Cortar la pasta laminada en forma de éclair y cocer 20-30 minutos a 200°C.
- Rellenar la pasta choux con la crema pastelera.
- Glasear la pasta choux con el caramelo.
- Pochar la crema ligera sobre las láminas, y colocar 3 pequeños buñuelos sobre cada éclair.

