

Tendance :

- Les déclinaisons d'éclairs

Nouveaux produits :

- Patis'Délice
- Purecrem Clean Label

Recettes :

- Éclair tout chocolat
- Maxi éclair citron meringué
- Éclair fruits rouges coco Clean Label
- Éclair Saint Honoré



Instagram

PatisFrance_Export_Officiel

L'ÉCLAIR, LA PÂTISSERIE NUMÉRO 1 EN TENDANCE !

L'éclair est devenu une des gourmandises incontournables de la pâtisserie française grâce à sa forme iconique, son glaçage appétissant et son goût apprécié de tous.

Autrefois connu sous le nom Pain à la Duchesse, bâtonnet à base de pâte à choux roulé dans des amandes, on doit son invention à Antonin Carême, un des plus grands chefs pâtissiers de l'histoire. Il revisite la Duchesse dans les années 1850 en retirant les amandes et en le garnissant de crème pâtissière, l'éclair est alors né !

Ce classique français n'a cependant pas dit son dernier mot !

Si on connaît traditionnellement l'éclair au chocolat ou au café, ce classique français n'a cependant pas dit son dernier mot ! Après le macaron et le chou à la crème, c'est à son tour d'être renouvelé sous toutes les formes et sous tous les goûts pour faire le tour des plus grandes villes du monde, comme New York ou Tôkyô. Il faut dire que sa forme allongée en fait l'encas parfait pour une pause sur le pouce. **L'éclair est ainsi plébiscité par 19% des Français lorsqu'ils mangent un dessert en extérieur***.

Alliance parfaite entre tradition et innovation, l'éclair est donc la pâtisserie idéale pour être déclinée à l'infini ! A l'heure où les consommateurs attendent de nouvelles expériences culinaires surprenantes pour renouveler leur plaisir gustatif, osez innover sur toutes les composantes de l'éclair :

JOUEZ SUR LA GARNITURE :

- Crèmes pâtissières PatisFrance
- Solutions d'aromatisations PatisFrance :
 - Chocolats PatisFrance
 - Starfruit PatisFrance

JOUEZ SUR LES FINITIONS :

- Fondants PatisFrance
- Colorants PatisFrance

JOUEZ SUR LA BASE :

- Farine pâtissière PatisFrance



*Source: CHD Expert – étude réalisée auprès de 324 consommateurs français interviewés le 31/07/2017.

Nouveaux produits

La garniture étant la composante principale d'un éclair, PatisFrance a développé deux nouvelles crèmes pâtisseries conçues pour répondre à tous vos besoins :

Besoin de praticité au quotidien?

PATIS'DÉLICE

Crème pâtissière UHT au plus proche du goût traditionnel



Disponible en
TetraPack 1L.
Date de durabilité
minimale de 9 mois.



LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- Bon goût de vanille et de lait
- Texture crémeuse
- Stockage à température ambiante
- Longue durée de conservation: 9 mois avant ouverture / 3 jours au réfrigérateur après ouverture



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- La promesse d'un produit qui contribue à leur équilibre alimentaire tout en garantissant le bon goût d'une crème pâtissière traditionnelle



LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Prêt à l'emploi
- Diversité d'applications et d'aromatisations possibles
- 40% de volume en plus en foisonnant la crème
- Qualité constante

Besoin d'une composition Clean Label pour répondre aux attentes consommateurs?

PURECREM CL

Préparation en poudre pour crème pâtissière instantanée à froid.



Disponible en
sac de 10kg
Date de durabilité
minimale de 12 mois.



LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- Totalement Clean Label, sans additif
- Sans arôme et sans colorant artificiel (NAFNAC)
- Présence d'ingrédients nobles et naturels
- Fabriqué en France, dans notre usine à Charmes



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- La promesse d'un produit qui contribue à leur bien-être et qui les aide à retrouver la confiance dans leur alimentation



LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Texture onctueuse
- Remise en œuvre à l'eau en 2 pesées
- Excellente stabilité à la congélation/décongélation et à la cuisson
- Appellation 'Pur Beurre' possible

ÉCLAIR TOUT CHOCOLAT

Pour 60 éclairs

PÂTE À CHOUX

Eau	250 g
Lait	250 g
Beurre	200 g
Sel	10 g
Sucre	10 g
Farine	300 g
Œufs	500 g

Mélangez l'eau, le lait, le beurre, le sel, le sucre et faites bouillir la préparation. Ajoutez-y la farine. Desséchez la pâte sur le feu puis au batteur. Ajoutez ensuite les oeufs. Pochez des éclairs d'environ 30g sur un tapis en silicone.

CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT

Patis'Délice PatisFrance	1000 g
Chocolat noir de couverture 64% PatisFrance	450 g

Foisonnez la Patis'Délice jusqu'à obtention d'une texture légère. Faites fondre le chocolat et ajoutez-le à la crème pâtissière.

CRAQUELIN

Pralicrac Noir PatisFrance	26 g
----------------------------	------

Utilisez le pralicrac tel quel.

MONTAGE ET FINITIONS

- Coupez le dessus de l'éclair et déposez un trait de Pralicrac noir.
- Pochez ensuite la crème pâtissière au chocolat et décorez avec une plaquette en chocolat.

Zoom produit :

Pralicrac Noir PatisFrance

AVANTAGES :

- Apporte une touche croustillante inédite à vos créations
- Prêt à l'emploi
- Bonne tranchabilité
- Grande diversité d'applications : en base d'entremets, en fourrage, en garniture ...
- Produit élaboré en France dans notre usine à Charmes

Disponible en seau de 2kg

Date de durabilité minimale de 9 mois



Recette

L'ÉCLAIR À
PARTAGER



Patis'info

e-mag des tendances gourmandes à la Française
Mars - Avril 2020


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION

MAXI ÉCLAIR CITRON MERINGUÉ

Pour 10 maxi éclairs de 30cm de long

PÂTE À CHOUX

Eau	130 g
Lait	130 g
Beurre	115 g
Sel	4 g
Sucre	10 g
Farine	150 g
Oeufs	270 g

Faites bouillir le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre. Ajoutez-y la farine et mélangez. Versez dans la cuve du batteur et laminez la pâte. Ajoutez les œufs graduellement. Déposez sur un tapis en silicone et faites cuire à 180°C pendant 50 minutes.

CRAQUELIN

Beurre	150 g
Sucre	150 g
Farine	150 g

Mélangez tous les ingrédients ensemble et étalez la préparation entre deux papiers alimentaires. Réservez au réfrigérateur, puis détaillez et déposez le croustillant au-dessus de chaque éclair.

CRÈME PÂTISSIÈRE CITRON

Starfruit Citron PatisFrance	500 g
Jaunes d'œufs	150 g
Oeufs	200 g
Sucre	150 g
Gélatine en poudre PatisFrance	8 g
Eau	48 g
Beurre	250 g

Faites chauffer la purée de citron et ajoutez-y les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre. Faites cuire pendant 5 minutes. Ajoutez la gélatine hydratée et mélangez avec le beurre.

MERINGUE CITRON

Starfruit Citron PatisFrance	100 g
Sucre	200 g
Blancs d'œufs	60 g

Faites chauffer la purée de citron et le sucre à 115°C et versez dans les blancs d'œufs. Fouettez le tout.

FONDANT CHOCOLAT BLANC

Fondant pâtissier extra blanc PatisFrance	500 g
Chocolat blanc 30% PatisFrance	400 g
Eau	40 g
Sucre	40 g
Colorant intense jaune citron PatisFrance	QS

Faites fondre le fondant pâtissier à l'aide d'une palette. Ajoutez-y le chocolat fondu, l'eau et le sucre cuits ensemble à 35°C. Déposez entre 2 feuilles, réservez au frais puis détaillez.

MONTAGE ET FINITIONS

- Quand la crème pâtissière au citron est refroidie, garnissez l'éclair.
- Finissez les éclairs avec le fondant au chocolat blanc, zestez du citron vert au-dessus des éclairs et déposez la meringue refroidie.

Zoom produit :

Fondant pâtissier extra blanc PatisFrance



AVANTAGES:

- Prêt à l'emploi
- Texture ferme
- Blancheur intense

Disponible en seau de 15,5kg

Date de durabilité minimale de 12 mois



ÉCLAIR FRUITS ROUGES-COCO

CLEAN LABEL

Pour 30 éclairs

PÂTE À CHOUX

Eau	130 g
Lait	130 g
Beurre	115 g
Sel fin	4 g
Sucre semoule	3 g
Farine	150 g
Œufs	270 g

Mélangez l'eau, le lait, le beurre, le sel, le sucre et faites bouillir le tout. Ajoutez-y la farine. Desséchez la pâte sur le feu puis au batteur et ajoutez les oeufs. Pochez des éclairs d'environ 30 g sur un tapis silicone.

CRAQUELIN

Beurre	150 g
Sucre	150 g
Farine	150 g

Mélangez tous les ingrédients ensemble à la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laminez la pâte à 2mm d'épaisseur, découpez-en des lamelles allongées et placez-les sur les éclairs. Enfourez à 180°C durant 15 minutes clé fermée, puis environ 30 minutes à 170°C, clé ouverte.

CRÈME AMANDE ET COCO FRAÎCHE

Lait de Coco	1000 g
Citronnelle	2 pièces
Sucre	150 g
Purecrem CL PatisFrance	90 g
Eau	250 ml
Amandes râpées grillées PatisFrance	25 g

Portez le lait de coco et la citronnelle incisée à ébullition et laissez infuser 20 minutes. Retirez la citronnelle du lait et portez à nouveau à ébullition avec le sucre. Mélangez au fouet la Purecrem CL avec l'eau et incorporez-y la préparation. Ajoutez ensuite la poudre d'amande grillée. Versez sur une plaque et couvrez d'un film plastique. Fouettez brièvement avant utilisation.

COULIS FRAISE FRAMBOISE

Starfruit Fraise PatisFrance	250 g
Stafruit Framboise PatisFrance	250 g
Pectine NH PatisFrance	5 g
Sucre	50 g

Faites chauffer les purées de fruits, et ajoutez-y la pectine et sucre. Mélangez, faire bouillir et répartissez dans un cadre de 28x21cm de 5mm d'épaisseur. Réservez au congélateur. Une fois gelé, découpez des bâtons de 10cm de long et de 0,5cm d'épaisseur et conservez au congélateur.

CRÈME AMANDE ET COCO LÉGÈRE

Crème d'amande et coco fraîche	500 g
Crème fraîche (35% m.g.)	500 g

Mélangez à la spatule la crème d'amande et coco fraîche puis mélangez cette préparation à la crème montée.

MONTAGE ET FINITIONS

- Ouvrez l'éclair horizontalement.
- Remplissez d'une fine couche de crème amande et coco fraîche et insérez-y le bâton de coulis fraise-framboise.
- Remplissez ensuite l'éclair de crème d'amande et coco légère.
- Dressez-y 4 boules de cette même crème.
- Décorez de fruits rouges, d'une branche de verdure et de quelques copeaux de noix de coco fraîche.

ÉCLAIR SAINT HONORÉ

Pour 14 éclairs environ

PÂTE FEUILLETÉE

Farine pâtissière PatisFrance	3000 g
Sel	60 g
Beurre fondu	600 g
Eau	1250 g
Beurre de tourage	2000 g

Réalisez la détrempe de pâte feuilletée en mélangeant au crochet la farine, le sel, le beurre fondu et l'eau. Divisez en 2 pâtons de 2,5kg chacun puis laissez les reposer sous film alimentaire. Réalisez 6 tours simples avec 1kg de beurre de tourage par pâton.

PÂTE À CHOUX

Eau	130 g
Lait	130 g
Beurre	115 g
Sel fin	4 g
Sucre semoule	3 g
Farine	150 g
Œufs	270 g

Mélangez l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre puis faites bouillir la préparation. Ajoutez la farine et desséchez la pâte sur le feu, puis au batteur. Ajoutez-y les oeufs. Pochez la pâte à choux sur Silpat® et faites cuire pendant 20 minutes à 180°C, ourras fermés puis 40 minutes à 165°C ourras ouverts.

CRÈME PÂTISSIÈRE

Lait	500 g
Délicecrem PatisFrance	500 g

Réalisez la crème pâtissière en mélangeant le lait et la Délicecrem.

CRÈME LÉGÈRE

Eau froide	250 g
Crème pâtissière légère PatisFrance	112 g

Réalisez la crème légère à l'aide d'un batteur au fouet. Mélangez l'eau froide et la préparation pour crème pâtissière légère doucement, puis à grande vitesse durant 3 minutes.

CAMEL

Fondant PatisFrance	250 g
Sirop de glucose PatisFrance	250 g

Faites cuire jusqu'à 170°C le caramel, puis versez-le sur Silpat®. Une fois refroidi, reprenez-le au four à micro-ondes dans un pirex pour glacer les choux.

MONTAGE ET FINITIONS

- Détaillez la pâte feuilletée à la forme d'un éclair et faites cuire 20-30 minutes à 200°C.
- Garnissez la pâte à choux de crème pâtissière.
- Glacez les choux avec le caramel.
- Pochez la crème légère sur le feuilletage puis déposez 3 petits choux glacés par éclair.

