



L'ECLAIR

SOUS TOUTES
SES FORMES

L'éclair sous toutes ses formes

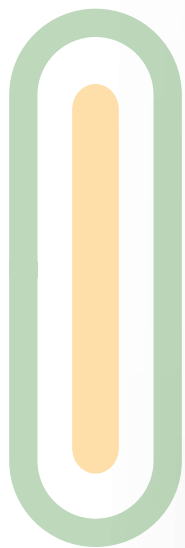
Vous le savez, les consommateurs sont friands des classiques de la pâtisserie française mais ils aiment aussi découvrir de nouvelles saveurs ou de nouvelles textures.

Nous avons cette fois-ci décidé de mettre à l'honneur un grand classique mais aussi un symbole de la pâtisserie à la française : L'éclair. D'abord appelé « La petite duchesse », les éclairs sont apparus en 1850 à Lyon, ils ont toujours connu un franc succès. Ils ont d'ailleurs été renommés ainsi grâce à la vitesse à laquelle ils étaient mangés. Et plus de 170 ans plus tard, les éclairs sont toujours les stars des vitrines. En effet, l'éclair au chocolat est un incontournable de la pâtisserie, un succès garanti.

Dans ce cahier recettes, nous avons revisité ce produit en nous appuyant sur trois grands piliers : Durabilité, Créativité et Bien-Être. Ces revisites vous permettront de combler votre clientèle car la pâtisserie est avant tout une histoire de plaisir et de gourmandise.

Attendez-vous à être surpris par des combinaisons de saveurs surprenantes mais surtout gourmandes.





Sommaire

1. Eclair renversé..... page 4&5
2. Eclair Caramel – Cacahuètes..... page 6
3. Eclair Amber - Passion page 7
4. Eclair Rocher page 8
5. Eclair Mangue exotique page 9
6. Eclair Paris- Brest Pistache..... page 10
7. Eclair Fraise -Mojito page 11
8. Eclair Saint-Honoré page 12
9. Eclair Amber, Caramel & Café..... page 13
10. Eclair Meringue page 14

Recette de base :

CRAQUELIN

Farine	260 g
Puratos Mimetic Essentiel Incorporation	200 g
Amande en Poudre PatisFrance	30 g
Sucre	100 g

Mélanger tous les ingrédients à la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laminer la pâte à 1,5 mm d'épaisseur, découper des plaques oblongues et des mini disques.

PÂTE À CHOUX

Eau (50 °C)	1000 g
Lait (50 °C)	500 g
Puratos Tegral Clara Super	1000 g
Huile	100 g
Sucre	30 g
Sel	10 g

Faire chauffer l'eau et le lait à 50-55 °C. Les mélanger aux autres ingrédients à la feuille pendant 3 minutes à vitesse rapide et 1 minute à vitesse lente. Dresser les éclairs à l'aide d'une douille unie (16 mm de diamètre).

Les revisites durables



des Français pensent que l'approvisionnement local est meilleur pour l'environnement.

Source : Taste Tomorrow 2021

OPTEZ POUR LE LOCAL ET LE DURABLE

De plus en plus de consommateurs sont à la recherche de produits avec une origine connue.

En effet, les habitudes de consommation des Français sont en train d'évoluer. Ils sont aujourd'hui à la recherche de produits fabriqués près de chez eux et avec un approvisionnement court. Chez Puratos, nous vous proposons des solutions qui répondent à cette tendance avec nos produits PatisFrance fabriqués dans notre usine vosgienne ou encore grâce à notre programme Cacao-Trace, qui garantit une traçabilité des produits et s'engage auprès des producteurs ainsi que pour la planète.

ÉCLAIR RENVERSÉ

1. PÂTE SUCRÉE

Puratos Mimetic Essentiel	250 g
Sucre inverti	25 g
Sucre glace	100 g
Amande en Poudre PatisFrance	75 g
Sel	3 g
Œufs	100 g
Farine Pâtissière PatisFrance	450 g

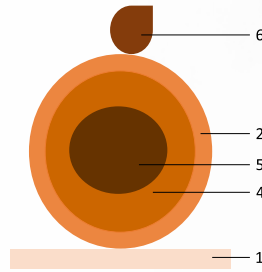
Mettre Mimetic en pommade et tempérer les ingrédients. Au batteur à la feuille, travailler Mimetic pommade en petite vitesse et incorporer les sucres, la poudre d'amande et le sel. Ajouter une petite partie de la farine, puis ajouter graduellement les œufs. Finir le mélange en incorporant le reste de la farine sans corser la pâte. Réserver au frais.

Laminer la pâte à 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles guitare. Laisser reposer 10 minutes au froid négatif. Détailler des fonds oblongs. Laisser reposer 20 minutes au froid positif. Cuire entre deux Silpain®, pendant 10 minutes à 155°C au four ventilé.

2. PÂTE À CHOUX

Eau	133 g
Lait	133 g
Sel	4 g
Sucre	2 g
Puratos Mimetic Essentiel	106 g
Farine Pâtissière PatisFrance	146 g
Œufs	233 g

Faire bouillir l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Verser la farine puis dessécher la panade au batteur à la feuille. Ajouter les œufs au batteur au fur et à mesure pour obtenir la consistance souhaitée pour dresser la pâte à choux. Dresser à l'aide d'une poche et d'une douille de



18 mm de diamètre micro-cannelée. Pocher des bandes sur 60 cm sur plaque plate, graisser à la bombe à graisse et congeler. Détailler à 13 cm de longueur. Cuire à 170°C pendant 40 minutes au four à sole.

3. CRÈME ANGLAISE

Lait entier	201 g
Patiscrem PatisFrance	201 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Sucre	64 g
Jaunes d'œufs	80 g

Réaliser une crème anglaise avec tous les ingrédients.

4. CRÉMEUX 60 DAYS

Crème anglaise	546 g
Chocolanté 60 DAYS 74% Cacao-Trace	200 g
Gingembre frais congelé rappé	15 g

Verser la crème anglaise chaude sur la couverture. Congeler une racine de gingembre frais. Peler puis rapper la racine de gingembre à la microplane. Mixer. Laisser cristalliser pendant une nuit à 4°C. Peser à 35 g par éclair.

5. COMPOTÉE CITRON

Citron blanchi	275 g
Starfruit Citron PatisFrance	150 g
Zestes de citron jaune	2 pcs
Sucre semoule	100 g
Pectine NH PatisFrance	8,5 g

Blanchir les citrons entiers dans un bain d'eau salée à 10 g au litre pendant 3 minutes dans une eau bouillante. Renouveler 3 fois l'opération en changeant l'eau à

chaque fois. Couper les citrons blanchis en 8 et éliminer les pépins. Mélanger le sucre et la pectine NH. Ajouter le mélange sucre / pectine NH à la purée de citron, ajouter les citrons blanchis. Porter l'ensemble à ébullition. Laisser figer au froid positif. Mixer l'ensemble pour obtenir une texture compotée.

6. GANACHE MONTÉE 60 DAYS

Patiscrem PatisFrance (1)	190 g
Gélatine Poudre Boeuf PatisFrance 200 bloom	3 g
Eau d'hydratation	18 g
Chocolanté 60 DAYS 74% Cacao-Trace	70 g
Sucre semoule	50 g
Patiscrem PatisFrance (2)	317 g

Hydrater la gélatine à l'eau froide et laisser gonfler au froid positif. Porter à ébullition la crème (1) et verser sur le chocolat, mixer. Ajouter la gélatine hydratée et fondue. Ajouter la crème (2), mixer et laisser cristalliser 12h au froid positif.

Le lendemain, pocher des boules avec une douille unie 14 mm de diamètre.

MONTAGE ET FINITIONS :

Garnir l'éclair de crémeux gingembre. Pocher également la compotée de citron puis retourner l'éclair sur le sablé. Pocher ensuite la ganache montée sur le dessus de l'éclair et décorer selon vos goûts.



ÉCLAIR CARAMEL CACAHUETE

1. PÂTE À CHOUX (VOIR PAGE 3)

2. CRAQUELIN (VOIR PAGE 3)

3. CRÈME PÂTISSÈRE AU CHOCOLAT AU LAIT

Laït	100 g
Sucre	150 g
Poudre à crème Elsay PatisFrance	90 g
Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	150 g
Beurre	50 g

Préparer une crème pâtissière à chaud avec le lait, le sucre et l'Elsay. Quand celle-ci atteint le point d'ébullition, ajouter le chocolat et le beurre. Mélanger jusqu'à ce que ce soit bien lisse. Verser la préparation dans un bol, recouvrir d'un film plastique et placer au réfrigérateur. Fouetter brièvement avant utilisation.

4. CAMEL SALÉ

Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance* 1800 g

**Disponible en juin 2023*

Mélanger légèrement à la spatule avant utilisation.

5. CACAHUÈTES

Cacahuètes salées 1000 g

Prêt à l'emploi.

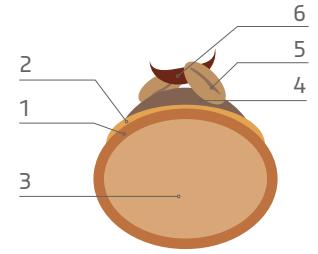
6. DÉCOR AU CHOCOLAT AU LAIT

Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace 1000 g

Étaler le chocolat tempéré entre 2 feuilles en plastique. Découper la forme au moment où le chocolat commence à cristalliser. Placer dans un endroit froid pour que le chocolat puisse continuer à cristalliser.

MONTAGE & FINITIONS

Remplir l'éclair par le dessus de crème pâtissière au chocolat au lait. Dresser une ligne de caramel salé sur l'éclair et placer les cacahuètes salées à l'intérieur. Placer le décor au chocolat au lait au-dessus et passer à travers avec un pistolet thermique pour que le décor se déforme. Laisser durcir au réfrigérateur. Quand le tout est durci, parsemer l'éclair de colorant or en poudre à l'aide d'un petit pinceau.



ÉCLAIR PASSION

1. PÂTE À CHOUX

(VOIR PAGE 3)

2. CRÈME PATISSIERE PASSION

Poudre à crème Delicecrem PatisFrance	300 g
Starfruit Passion PatisFrance	800 g
Lait	200 g

Au batteur muni du fouet mélanger les ingrédients à vitesse rapide pendant 4 minutes.

3. COMPOTEE DE FRAMBOISE

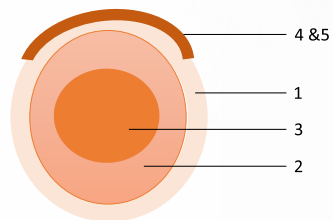
Puratos Topfil Finest Framboise 70%	250 g
--	--------------

Prêt à l'emploi.

4. PÂTE D'AMANDE

Pâte d'Amande Catania 50% PatisFrance	300 g
Colorant liquide jaune	QQ

Abaisser la pâte d'amande à 2 mm d'épaisseur puis détailler des bandes à déposer sur les éclairs.



5. NAPPAGE

Puratos Harmony Sublimo Neutre	150 g
---------------------------------------	--------------

Graines fruit de la passion	QS
-----------------------------	----

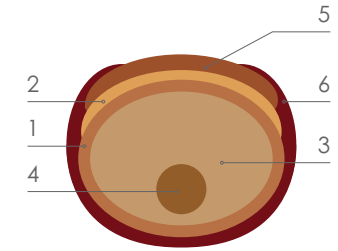
Mélanger les deux ingrédients.

MONTAGE & FINITIONS

Garnir les éclairs avec la compotée. Puis ajouter la crème pâtissière. Rajouter des bandes de pâtes d'amandes puis napper les éclairs.



ÉCLAIR ROCHER



1. PÂTE À CHOUX (VOIR PAGE 3)

2. CRAQUELIN (VOIR PAGE 3)

3. MOUSSE À LA NOISETTE

Gélatine en poudre (180 blooms)	4 g
Eau d'hydratation	20 g
Lait	250 g
Poudre à crème Delicecrem PatisFrance	100 g
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle-Guinée 73% Bio Cacao-Trace	75 g
Pralirex Noisette PatisFrance	150 g
Patiscrem PatisFrance	1000 g

Porter le lait à ébullition, mélanger ensuite à la Delicecrem et fouetter pendant 3 minutes. Entre temps, faire fondre le chocolat à 40 °C puis le mélanger à la préparation précédente avec le Pralirex Noisette. Ajouter également la gélatine préalablement réhydratée. Ajouter enfin la crème et mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant. Couvrir d'un film et réserver au frais à 4 °C. Une fois que la température atteint 7 °C, fouetter la masse jusqu'à obtenir une mousse.

4. CAMEL CHOCOLAT-NOISETTE

Eau	200 g
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle-Guinée 73% Bio Cacao-Trace	75 g
Pralirex Noisette PatisFrance	100 g
Puratos Déli Caramel	400 g

Faire chauffer l'eau à 80 °C, ajouter le chocolat et le Pralirex Noisette, et mélanger jusqu'à l'obtention d'une ganache. Ajouter la ganache au Déli Caramel et mélanger jusqu'à obtenir une sauce homogène. Couvrir d'un film et réserver au réfrigérateur pour figer la préparation.

5. GLAÇAGE À LA NOISETTE

Gélatine en poudre (180 blooms)	15 g
Eau	75 g
Lait	100 g
Glucose	250 g
Belcolade Origins Lait Papouasie-Nouvelle-Guinée 39% Bio Cacao-Trace	450 g
Pralirex Noisette PatisFrance	25 g
Puratos Miroir Original Neutre	500 g

Mélanger la gélatine en poudre avec l'eau et laisser tremper pendant 15 minutes. Porter le lait et le glucose à ébullition. Verser sur le chocolat. Ajouter ensuite le Pralirex Noisette et la gélatine préalablement trempée et fondue. Ajouter le Miroir Original Neutre à température ambiante et mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser reposer une nuit au frais. Travailler le glaçage à une température de 24-25 °C.

6. GLAÇAGE CRAC

Pralicrac Chocolait Cacao-Trace PatisFrance	500 g
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle-Guinée 73% Bio Cacao-Trace	150 g
Huile de colza	50 g

Faire chauffer l'ensemble des ingrédients à 35 - 40 °C et mélanger. Travailler à une température de 35 - 40 °C.

MONTAGE & FINITIONS

En faisant 3 trous sur le dessous, remplir l'éclair avec la mousse à la noisette, pocher un peu de caramel en l'insérant par les mêmes trous et réserver au congélateur. Glacer le dessus avec le glaçage à la noisette, laisser durcir à nouveau, puis tremper le dessous dans le glaçage crac. Garnir ensuite.

De plus en plus de consommateurs veulent retrouver dans leurs assiettes des produits sains et gourmands. Il est aujourd'hui indispensable de proposer en boutique des variations moins sucrées ou plus fruitées de produits connus de tous.

Source : Taste Tomorrow 2021



Ne veulent pas faire de compromis sur le goût et consomment moins ou mangent de plus petites portions



Préfèrent une alternative plus saine sans compromis sur les occasions de consommations

ÉCLAIR MANGUE EXOTIQUE

1. PÂTE À CHOUX (VOIR PAGE 3)

2. CRAQUELIN (VOIR PAGE 3)

3. CRÈME EXOTIQUE

Gélatine en poudre (180 blooms) 9 g

Eau 45 g

Lait de coco 175 g

Citronnelle 2 g

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace 250 g

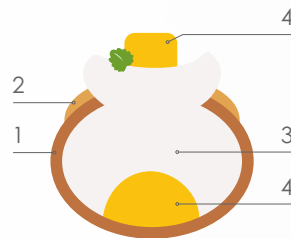
Patiscrem PatisFrance 1000 g

Porter le lait de coco à ébullition, ajouter la citronnelle et laisser infuser pendant 30 minutes. Retirer la citronnelle et refaire chauffer. Verser ensuite cette préparation sur le chocolat. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu, avant d'ajouter la gélatine fondue puis la crème.

Mixer soigneusement à l'aide d'un mixeur plongeant.

Couvrir d'un film plastique et réserver au réfrigérateur.

Fouetter le mélange lorsqu'il atteint une température de 4 à 5°C.



4. FOURRAGE À LA MANGUE

Puratos Topfil Finest Mangue 70% 1000 g

Étaler sur 6 mm d'épaisseur et réserver au congélateur. Couper ensuite des bandes de 6 x 6 mm et des bandes de la longueur de l'éclair.

Conseil : pour la finition, vous pouvez ajouter un liant supplémentaire au fourrage afin d'avoir une meilleure tenue. Faites tremper 5 g de gélatine en poudre dans 25 g d'eau froide. Laissez fondre et ajoutez au fourrage.

MONTAGE & FINITIONS

Couper l'éclair horizontalement et l'ouvrir. Remplir d'une fine couche de fourrage à la mangue puis d'une couche de crème exotique. Déposer une ligne de crème exotique sur le dessus de l'éclair puis creuser au centre de cette ligne. Saupoudrer de noix de coco râpée. Ajouter sur la bande de fourrage à la mangue du Puratos Harmony Sublimo Neutre et placer cette bande sur la crème exotique.



ÉCLAIR PARIS-BREST PISTACHE

1. PÂTE À CHOUX

(VOIR PAGE 3)

2. CROUSTILLANT DE PISTACHE

Pistaches Bâtonnets PatisFrance	400 g
Sucre	150 g
Blancs d'œufs	30 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à ce que le sucre enrobe complètement les pistaches. En saupoudrer les éclairs immédiatement après le pochage, pour que l'ensemble adhère bien. Enfourner à 180 °C durant 6 à 8 minutes avec la clé fermée, puis environ 30 minutes à 170 °C avec la clé ouverte.

3. GELÉE D'AGRUMES FRAÎCHE

Gélatine en poudre	5 g
Eau	25 g
Puratos Harmony Classic Neutre	200 g
Jus d'agrumes	150 g
Eau	50 g
Puratos Topfil Finest Agrumes 77%	100 g

Porter l'eau, le jus d'agrumes et le Harmony Classic Neutre à ébullition. Laisser refroidir jusqu'à obtenir une température de 60 °C. Ajouter ensuite la gélatine préalablement trempée et le Topfil Agrumes 77%. Couvrir d'un film plastique et laisser durcir au frais. Mélanger délicatement la gelée avant utilisation.

4. CRÈME À LA PISTACHE

Lait	800 g
Gousse de vanille PatisFrance	1 pc
Pralirex Pistache PatisFrance	100 g
Praliné Pistache 52% PatisFrance	150 g
Pectine NH PatisFrance	8 g
Jaunes d'œufs	115 g
Poudre à crème Elgel PatisFrance	40 g
Beurre	50 g
Beurre pommade	190 g

Porter à ébullition les 4 premiers ingrédients, ajouter le mélange de jaunes, de pectine et d'Elgel.

Cuire 2 minutes à ébullition puis ajouter la première partie de beurre, mixer et réserver au froid.

Une fois refroidi détendre au batteur puis ajouter le beurre pommade puis faire monter l'ensemble.

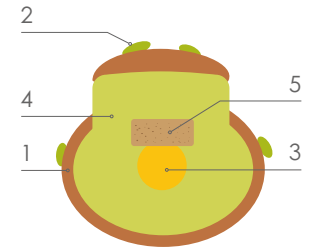
5. CROQUANT

Pralicrac Pistache PatisFrance	Q.S
---------------------------------------	------------

Faire légèrement chauffer (25-28°C) et étaler à 3 mm d'épaisseur. Découper à la taille souhaitée et réserver au congélateur

MONTAGE & FINITIONS

Ouvrir l'éclair horizontalement. Remplir d'une fine couche de crème à la pistache. Pocher une ligne de gelée d'agrumes fraîche au centre de la crème sur toute la longueur de l'éclair. Placer la plaque de croquant au-dessus. Pour la finition, ajouter de la crème à la pistache sur le dessus. Saupoudrer le chapeau de sucre décoratif et le placer sur le dessus.



Aujourd'hui, le visuel d'un produit est aussi important que son goût. En effet, on mange d'abord avec les yeux c'est pourquoi il est donc d'autant plus important de soigner le visuel de vos créations mais aussi de surprendre avec des goûts et des saveurs innovantes pour vous démarquer et attirer une toute nouvelle clientèle !

Source : Taste Tomorrow 2021



Aiment essayer des aliments avec des textures différentes



Veulent essayer de nouvelles saveurs ou une combinaison de saveurs qui sont initialement inhabituelles

ÉCLAIR FRAISE MOJITO

1. PÂTE À CHOUX

(VOIR PAGE 3)

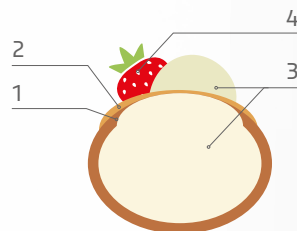
2. CRAQUELIN

(VOIR PAGE 3)

3. CRÈME MOJITO ROYAL

Gélatine en poudre (180 blooms)	6 g
Eau (1)	36 g
Menthe fraîche	12 g
Eau (2)	200 g
Starfruit Citron PatisFrance	100 g
Cava	200 g
Poudre à crème Elfroy PatisFrance	200 g
Patiscrem PatisFrance	350 g

Ajouter les feuilles de menthe fraîche et le Starfruit Citron à l'eau (2). Mixer jusqu'à ce que les feuilles soient très fines. Tamiser pour enlever les feuilles et garder uniquement le jus. Ajouter le cava. Ajouter l'Elfroy et mélanger au fouet pendant 3 minutes à vitesse rapide. Laisser reposer la crème pendant 10 minutes et battre afin qu'elle soit bien lisse. Ajouter la gélatine hydratée et fondue et mélanger. Ajouter, à la maryse, la crème montée souple.



4. FRAISES

Menthe fraîche	1 g
Puratos Harmony Sublimo Neutre	75 g
Fraises fraîches	500 g

Couper finement les feuilles de menthe fraîche et les mélanger au Harmony Sublimo Neutre. Couper les fraises en forme d'éventail. Recouvrir délicatement les fraises du mélange d'Harmony Sublimo Neutre et de menthe.

MONTAGE & FINITIONS

Couper l'éclair horizontalement et l'ouvrir. Remplir de crème Mojito Royal et décorer le dessus avec de la crème Mojito Royal et des fraises fraîches.



ÉCLAIR SAINT HONORÉ

1. PÂTE FEUILLETÉE

Farine	1000 g
Eau	360 g
Sel	16 g
Puratos Mimetic 20 Essentiel	160 g
Puratos Mimetic 20 Essentiel	800 g

Mélanger les 4 premiers ingrédients à vitesse lente jusqu'à obtenir une texture homogène. Donner une forme carrée au Mimetic 20 puis le déposer au milieu de la détrempe. Le recouvrir ensuite avec la pâte. Placer sous film plastique au réfrigérateur pendant 1 heure. Donner 3 tours double avec un repos de 2 heures entre chaque tour. Laminer la pâte à 2,5 mm d'épaisseur et couper à taille désirée. Faire cuire à 180 °C pendant 10 minutes clé fermée. Ensuite minimum 20 minutes clé ouverte.

2. PÂTE À CHOUX

(VOIR PAGE 3)

Recette d'éclair St Honoré : Dresser aussi quelques mini choux. Placer la pâte croquante immédiatement sur l'éclair et les mini choux. Enfourner à 180 °C pendant 6 minutes, clé fermée, et ± 30 minutes, à 170 °C, clé ouverte.

3. CRAQUELIN

(VOIR PAGE 3)

4. CROQUANT AU CHOCOLAT

Pralicrac Caramel au Beurre Salé PatisFrance	750 g
Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace	90 g
Cacahuètes (en morceaux)	250 g
Grué de cacao (en morceaux)	40 g
Fleur de sel	2 g

Chauffer le Pralicrac Caramel au Beurre Salé (25-28 °C) et ajouter le chocolat. Mélanger avec les autres ingrédients. Verser le mélange dans un cadre de 30 x 40 cm et le placer au réfrigérateur.

5. FOURRAGE AUX POIRES

Puratos Topfil Poire en Cubes 70% **750 g**

Répartir le Topfil Poire en Cubes 70% le cadre sur le croquant au chocolat et placer au congélateur. Couper des petites bandes de ± 1x10 cm.

6. CAMEL SALÉ

Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance* **600 g**

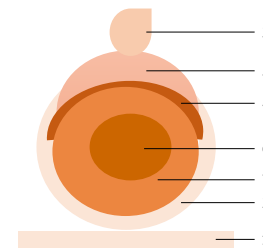
Prêt à l'emploi.

* disponible en juin 2023

7. CRÈME FOUETTÉE AUX CACAHUÈTES

Gélatine en poudre (180 blooms)	6 g
Eau	30 g
Patiscrem PatisFrance (1)	100 g
Belcolade Selection Amber Douceur Cacao-Trace 100 g	100 g
Beurre de cacahuètes	150 g
Patiscrem PatisFrance (2)	900 g

Mélanger la gélatine en poudre avec l'eau et laisser tremper pendant 15 minutes. Verser la crème fraîche (1), le chocolat et le beurre de cacahuètes dans un bol et faire chauffer au four à micro-ondes à 40 °C. Faire fondre la gélatine puis l'ajouter à la préparation avant de verser la crème fraîche (2). Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Recouvrir de plastique et placer au réfrigérateur à 4°C pendant 12 heures. Battre ensuite le mélange.



MONTAGE & FINITIONS

Couper le fond de l'éclair. Dresser la crème fouettée aux cacahuètes dans l'éclair. Dresser le caramel salé dans la crème fouettée et terminer par le croquant au chocolat et le fourrage aux poires surgelé. Placer l'éclair sur la pâte feuilletée. Dresser une bande de crème fouettée aux cacahuètes sur l'éclair. Tremper les mini choux dans un caramel chaud et décorer le dessus de l'éclair avec les mini choux et une décoration en chocolat.



ÉCLAIR AMBER Caramel CAFÉ

1. PÂTE À CHOUX (VOIR PAGE 3)

2. CRAQUELIN (VOIR PAGE 3)

3 .MOUSSE AMBER

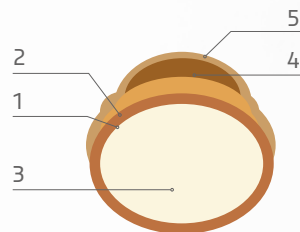
Gélatine en poudre (180 blooms)	12.5 g
Eau	62.5 g
Poudre à crème Elfroy PatisFrance	175 g
Lait	437.5 g
Belcolae Selection Amber Douceur Cacao-Trace	875 g
Crème fraîche (35 % m.g.)	1750 g

Mélanger la gélatine en poudre avec l'eau et laisser tremper pendant 15 minutes. Faire chauffer le lait jusqu'au point d'ébullition et mélanger avec l'Elfroy au fouet pendant 3 minutes. Faire fondre les drops de chocolat à 40 °C et ajouter le chocolat fondu au mélange précédent. Ajouter également la gélatine préalablement trempée et diluée.

Ajouter en dernier la crème fraîche liquide et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Recouvrir d'un film plastique et placer au réfrigérateur à 4 °C. Lorsque le mélange a atteint 7 °C, fouetter la masse jusqu'à obtenir d'une mousse.

4. CARAMEL AU CAFÉ

Puratos Classic Café 45 g



Puratos Deli Caramel 1500 g

Mélanger et placer au réfrigérateur à 4 °C. Mélanger légèrement à la spatule avant utilisation.

5. GLAÇAGE AU CHOCOLAT CROQUANT

Belcolade Selection Amber Douceur Cacao-Trace	700 g
Praliné Collection Origine France 50% PatisFrance	100 g
Huile de colza	125 g
Noix de pécan grillées (finement hachées)	100 g
Crousticrep Blond PatisFrance	25 g

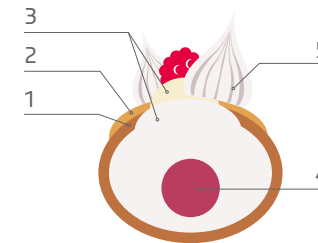
Faire fondre les drops de chocolat. Ajouter le Praliné France et l'huile de colza et mixer. Incorporer les noix de pécan grillées et le Crousticrep Blond. Travailler à une température de 38 °C.

MONTAGE & FINITIONS

Remplir l'éclair par le dessus de mousse Amber. Déposer une spirale de caramel au café sur l'éclair. Réserver au congélateur pour qu'il durcisse légèrement. Plonger-en le dessus dans le glaçage au chocolat croquant.



ÉCLAIR MERINGUE



1. PÂTE À CHOUX

(VOIR PAGE 3)

2. CRAQUELIN

(VOIR PAGE 3)

3. CRÈME À LA VANILLE

Gélatine en poudre (180 blooms)	8 g
Eau	40 g
Lait	200 g
Gousse de Vanille PatisFrance	3g/pc
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	200 g
Patiscrem PatisFrance	1000 g

Porter le lait à ébullition, ajouter les grains de vanille et la gousse puis laisser infuser pendant 20 minutes. Enlever la gousse de vanille et réchauffer. Versez ensuite sur le chocolat. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajouter ensuite la gélatine préalablement trempée et fondue et la crème. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Recouvrir avec un film plastique et placer au réfrigérateur. Fouetter la préparation lorsqu'elle atteint 4-5 °C.

4. FOURRAGE AUX FRAMBOISES

Puratos Topfil Finest Framboise 70% **1000 g**

Prêt à l'emploi.

5. MERINGUE SÈCHE

Blancs d'œufs	500 g
Sucre	1000 g

Ajouter le sucre aux blancs d'œufs et faire chauffer jusqu'à 60-70 °C tout en remuant. Battre au fouet jusqu'à obtenir une meringue ferme. Dresser des petites meringues sur une plaque recouverte de papier cuisson. Placer les meringues au four à 110 °C avec la clé ouverte. Au bout de 15 minutes, diminuer la température à 80 °C.

MONTAGE & FINITIONS

Couper l'éclair horizontalement puis l'ouvrir. Le garnir de crème à la vanille. Dresser une ligne de fourrage aux framboises dans la crème. Décorer avec de la crème à la vanille, quelques meringues et des framboises fraîches.

Chocolat & Cacao-Trace

Avec Cacao-Trace, nous maîtrisons le processus de fermentation pour vous garantir une qualité supérieure et un goût constant. De plus, nous créons de la valeur sur tous les maillons de la chaîne en rémunérant justement nos producteurs partenaires.

Nous utilisons des fèves de cacao aux saveurs riches et nous mettons un point d'honneur à former et à être présent lors de toutes les étapes de transformation de ces fèves (récolte, séchage, fermentation, ...). C'est ainsi que nous pouvons garantir un chocolat savoureux à nos clients et une rémunération optimale pour les producteurs. Pour cela nous avons mis en place 2 actions majeures : le Chocolate Bonus et la prime qualité.

60 DAYS

Ce chocolat unique d'origine Vietnam a une puissance en bouche et un profil aromatique fruité unique. Ce goût innovant est possible grâce à une approche de fabrication unique. Il est créé en seulement 60 jours, de la récolte des fèves à la transformation en pistoles de chocolat. Les étapes du séchage, de la fermentation et du conchage sont très rapprochées ce qui permet au chocolat de capter toutes les saveurs uniques de la fève.

Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance*

Découvrez notre nouveau fourrage aux saveurs bretonnes. Le caramel beurre salé est l'une des saveurs préférées des Français et nous avons mis toute notre expertise et notre savoir-faire pour vous proposer ce produit qui vous permettra de sublimer vos créations et leur apporter une touche de gourmandise ! De plus, ce produit est fabriqué en Bretagne, terre natale du caramel beurre salé.

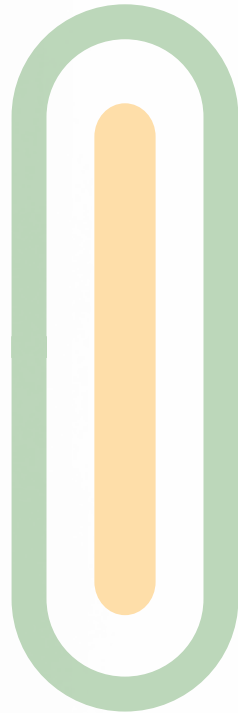
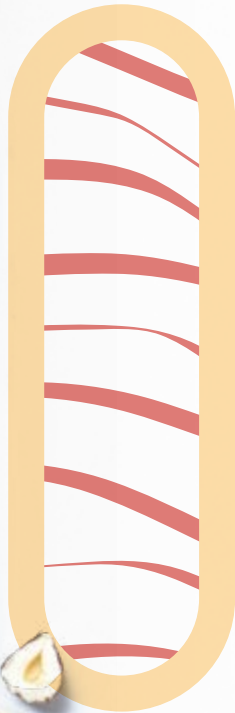
*Produit disponible en juin 2023

Topfil

Des fourrages aux fruits à la texture compotée avec ou sans morceaux. Ces produits vous permettront d'avoir des goûts intenses en fruits dans chacune de vos préparations. Ils sont prêts à l'emploi et faciles d'utilisation. Avec ces produits, nous vous facilitons la vie sans pour autant sacrifier le goût !

Pour en savoir plus sur nos produits, scannez ce QR code :





www.puratos.fr

PatisFrance-Puratos
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Monthéry
BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83
E : patisfrance@puratos.com



 **puratos**
Food Innovation for Good