

Tegral Clara Ultra

Créez une variété de recettes de délicieuses pâte à choux.



Éclair

Une étoile de la pâtisserie brille fortement

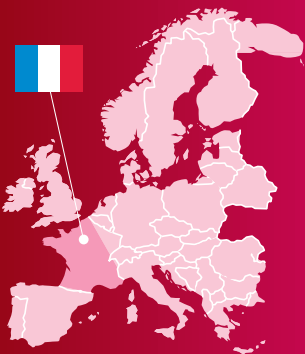
Facile à reconnaître avec sa forme distinctive et sa garniture attrayante, l'éclair nous ramène souvent à un souvenir d'enfance, et à une première découverte de la pâtisserie française. Donc ce n'est pas surprenant que l'éclair soit un favori de bonnes pâtisseries depuis plus de 100 ans. Considéré comme l'une des pierres angulaires de la pâtisserie française, l'éclair a généralement été garni de saveurs neutres telles que le café ou le chocolat. Cependant, il y a eu récemment une reprise totale de l'éclair suite aux divers changements qui sont arrivés en France. Les chefs français ont injecté beaucoup plus de fantaisie et d'enthousiasme dans ce dessert classique et lui ont donné un tout nouveau look contemporain et sexy. Oui, « le nouvel éclair » est arrivé !

Une tendance que vous ne voulez vraiment pas manquer !

Les éclairs ont un charme nostalgique et font partie intégrante de la tendance « retour aux classiques », surtout que plus de gens veulent apprécier les valeurs sûres et fiables qu'ils connaissent bien. En outre, il est un excellent point de départ pour la créativité, ce qui permet des possibilités infinies en terme de goût, de formes et de décorations.

Soyez inspirés avec nos nouvelles recettes excitantes!

Puratos maîtrise toutes les différentes technologies et possède le savoir-faire technique pour vous accompagner dans la production de vos éclairs.



Il provient du XIX^e siècle en France lorsqu'il a été appelé « pain à la duchesse » ou « petite duchesse ». Il est dit qu'Antonin Carême (1784-1833), un célèbre chef français, a modifié la recette originale et a créé l'éclair moderne. Ces nouveaux éclairs ont été originellement servis dans le cadre d'un buffet de desserts.

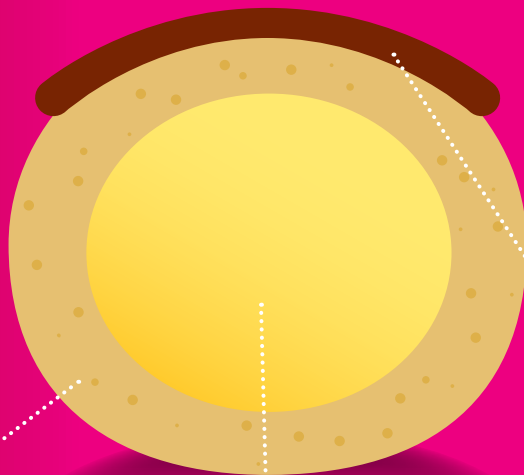
Le mot « éclair » est un autre mot pour « foudre » et est souvent attribué au fait que le « pain à la duchesse » est si délicieux qu'il est mangé à la vitesse d'un éclair.



Créez vos propres éclairs avec Tegral Clara Ultra :

-  Un mélange pratique et polyvalent, nécessitant uniquement l'ajout d'eau, d'huile et d'œufs.
-  Le résultat : la texture et le goût traditionnels de pâte à choux.
-  "Cleaner Label"

Découvrez notre gamme complète d'ingrédients de qualité.



Pâtes de base :

Puratos vous offre un mélange facile à utiliser qui vous permet de créer des éclairs de la plus haute qualité à chaque fois. Notre **Tegral Clara Ultra** vous garantit une qualité et un volume constants, tout en vous offrant un grand attrait visuel et une texture délectable.

Garnitures :

Découvrez notre délicieuse gamme de garnitures, tels nos produits **Cremfil**, notre solution de crème pâtissière **Cremyvit**, et notre garniture prête à fouettée sans produits laitiers **Ambiante**.

Décoration :

Décorez vos éclairs avec style grâce à la gamme de décorations de Puratos, tels nos glaçages **Puratop** ou les enrobages de chocolat **Carat Decorcrem**.



Tegral Clara Ultra

Numéro de produit : 4007941

Sac de 10 kg bag

Confectionnez de délicieux éclairs et faites croître votre entreprise



Composition

1. Pâte à choux
2. Garniture
3. Décoration

1. Pâte à choux :

Ingrédients	kg	g	%
Tegral Clara Ultra	1	000	100
Eau	1	000	100
Huile	-	400	40
Œuf entier	1	100	110

Directives :

- Placer tous les ingrédients dans un bol et mélanger pendant 1 minute à vitesse lente. Racler les parois du bol et mélanger pendant 4 minutes à vitesse moyenne.
- Former et placer les éclairs sur une plaque à pâtisserie légèrement graissée ou tapissée de papier parchemin et cuire au four à 145 °C 293 °F pendant 20 minutes avec l'oura fermé, ensuite de 25 à 30 minutes avec l'oura ouvert.

2. Garniture :

Ingrédients	kg	g	%
Cremyvit Classic		375	37.5
Eau froide	1	000	100

Directives :

- Peser 375 g de la poudre Cremyvit Classic.
- Peser 1 kg d'eau froide (<16 °C). Plus l'eau sera froide, plus rapide la crème pâtissière prendra.
- Mélanger pendant 1 minute à basse vitesse.
- Racler les parois du bol.
- Mélanger pendant 2 minutes à vitesse rapide, jusqu'à obtention d'une crème pâtissière lisse et homogène.
- Peut être utilisée immédiatement ou recouverte et réfrigérée pendant 20 minutes pour prendre avant utilisation.

3. Décoration :

Directives :

Faire fondre le Carat Decorcrem Noir au four à micro-ondes ou dans un bain-marie et tremper le dessus des éclairs garnis dans le chocolat fondu.

Pour plus de recettes, rendez-vous au site Web de Puratos Canada.

www.puratos.ca

Puratos Canada Inc. - 520 Slate Drive, Mississauga, Ontario L5T 0A1
Sans Frais: 1.800.668.5537 - Tél.: 905.362.3668 - Téléc.: 905.362.0296



Puratos
Partenaires de confiance en innovation