

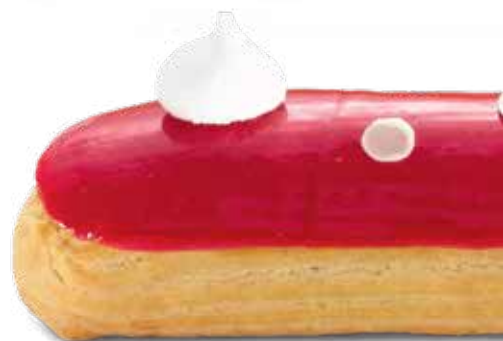
Eclerul,

Desertul vedetă în orice cofetărie

Ușor de recunoscut cu forma sa **distinctivă** și **glazura atractivă**, eclerul este adesea o amintire dulce a copilăriei, dar și prima opțiune atunci când ne gândim la **patiseria franțuzească**.

Poate cel mai **revoluționar desert**, eclerul a avut în ultimii ani o evoluție uimitoare. Din desertul clasic cu gustul și aspectul binecunoscute s-a metamorfozat într-un **produs versatil** cu un **look chic** și o **varietate de gusturi**, adesea surprinzătoare.

**Puratos reinventează
conceptul de ecler și vă
inspiră cu rețete
sofisticate și savuroase!**





Ecler....

E clar desertul preferat!



De patiseri și cofetari

E VERSATIL

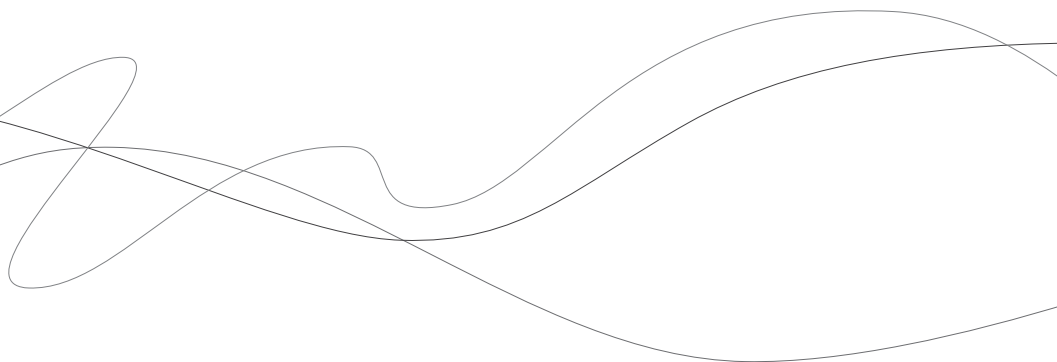
- poți crea **noi și noi** forme, texturi, decoruri, gusturi, oferind posibilitatea de extindere a gamei de produse și de a crea noi ocazii de consum



De consumatori

E SPECTACULOS

- design cuceritor
- gust savuros
- combinații surprinzătoare de texturi
- un desert în trend



Ecler Oreo



Coajă ecler

Tegral Clara Ultra	1000g
Apă (20°C)	1680 -1690g
Ulei	680g

Metodă

Se mixează ingredientele la viteză mică timp de 1 minut, apoi 5/6 minute la viteză mare.

Regim de coacere

Cuptor cu vatră

la 200°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă.

Cuptor rotativ sau convecție

la 180°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă. Coacerea se realizează fără abur.

Cremă

Cremyco	170g
Apă	500g
Deli Cheesecake	250g
Passionata	250g
Oreo	200g

Metodă

Se amestecă pudra **Cremyco** cu apă. (40°C).

Se adaugă **Deli Cheesecake** și crema vegetală semibătută.

Se amestecă cu o spatulă, apoi se adaugă biscuiții Oreo.

Pentru glazurare, folosește
Carat Decorcrem White

- cremă gata de utilizare pentru decorul produselor de patiserie
- oferă o tăietură perfect "curată" și un gust intens & plăcut de lapte
- oferă luciu, păstrându-și o textură moale



*Pentru un plus de
atractivitate, folosește la
decor mini biscuiți Oreo.
Îi va cuceri pe loc pe micii
consumatori.*

Pentru gust intens de lapte,
încearcă **Deli CheeseCake**

- inspirată din rețeta originală de New York Cheesecake
- conține 30% brânză dulce
- are o textură cremoasă, ușor de savurat

Pentru coji perfecte de ecler,
folosește **Tegral Clara Ultra**

- se lucrează cu apă rece (~20°C)
- ușor de utilizat - ingredientele se mixează toate odată
- se poate turna manual sau cu mașina
- poate fi copt în toate tipurile de cuptoare

Ecler cu mere & coriandru



Coajă ecler

Tegral Clara Ultra	500g
Apă (20°C)	870g
Ulei	340g

Metodă

Se mixează ingredientele la viteză mică timp de 1 minut, apoi 5/6 minute la viteză mare.

Regim de coacere

Cuptor cu vatră
200°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă.

Cuptor rotativ sau convecție
la 180°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă. Coacerea se realizează fără abur.

Cremă

Cremyco	160g
Apă	340g
Passionata	50g
Coriandru	2,5g
Zahăr	10g
Topfil Apple	40g

Metodă

Se caramelizează zahărul cu coriandrul. Se lasă la răcit, după care se macină cu blenderul până se obține pudră. Separat, se omogenizează **Cremyco** cu apa, apoi se încorporează **Passionata** semibătută, coriandrul caramelizat și **Topfil Apple**.

Glazură

Apă	150g
Miroir Glassage Neutre	500g
Harmony Classic Neutra	250g
Colorant alimentar	QS

Metodă

Se pun la fiert toate ingredientele. Se toarnă mulajele de silicon și apoi se congelează.

Mod de asamblare

- eclerele se vor secționa în lateral. Prin tăietura realizată se va introduce crema
- pe suprafața eclerului se pune glazura congelată. Opțional, se pot adăuga cubulețe de măr și elemente de decor din ciocolată



Glazura poate fi turnată și într-o tavă și decupată după dimensiunea eclerului.

Pentru creme delicioase folosește **Cremyco**

- stabilitate excelentă, cu textură cremoasă
- gust plăcut de vanilie
- stabilitate la congelare-decongelare
- produs versatil, se poate aplica în produse închise sau deschise, înainte sau după coacere

Încearcă umpluturile cu fructe din gama **Topfil**

- gust intens și proaspăt de fructe
- bucăți întregi, calibrate de fructe
- umplutură gata de utilizat
- stabilitate bună la coacere, congelare-decongelare

Ecler cu ciocolată neagră



Coajă ecler

Tegral Clara Ultra	500g
Apă (20°C) (1)	870g
Ulei	340g
Cacao	50g
Apă (2)	120g

Se mixează pudra cu uleiul și 870 g de apă la viteză mică timp de 1 minut, după care se adaugă pudră de cacao hidratată în 120 g de apă. Se continuă mixarea încă 5/6 minute la viteză mare.

Regim de coacere

Cuptor cu vatră
la 200°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă.

Cuptor rotativ sau convecție
la 180°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă. Coacerea se realizează fără abur.

Cremă

Cremyco	80g
Apă	170g
Belcolade Noir Selection Passionata	100g
	250g

Metodă

Se amestecă apa cu **Cremyco** timp de 3 minute. Se lasă la setat timp de 3 minute. Se adaugă ciocolata topită la temperatura de 40-45°C. La sfârșit se adaugă **Passionata** semibătută.

Insertie de vișine

Topfil Cherry Extra	QS
---------------------	----

Metodă

Se folosește ca atare.

Mod de asamblare

- coaja se va secționa pe lateral
- la bază se vor pune vișine din Topfil Cherry Extra, apoi se va completa cu crema de ciocolată
- peste ecler se va atașa decorul de ciocolată, realizat din Carat Coverlux Milk, Carat Cover White & Carat Coverlux Dark.
- peste decorul de ciocolată se pun intercalat aveline din frișcă și din crema de ciocolată

Pentru realizarea elementelor de decor, învelește o formă cilindrică (cum ar fi o țeavă din polipropilenă) în hârtie pergament. Cu ajutorul unor cornete din hârtie, trasează linii neregulate din cele 3 tipuri de cuverturi de cacao peste forma îmbrăcată și apoi lasă-le la setat pentru câteva minute.



Coji perfecte de ecler obții cu
Tegral Clara Ultra

- se lucrează cu apă rece (~20°C)
- ușor de utilizat - ingredientele se mixează toate odată
- se poate turna manual sau cu mașina
- poate fi copt pe toate tipurile de cuptoare
- poți adăuga cacao sau coloranți pentru coji de eclere colorate

Pentru creme custard de vanilie, folosește **Cremyco**

- gust plăcut și echilibrat de vanilie
- stabilitate la coacere
- stabilitate la congelare – decongelare
- tăiere curată

Ecler cu cocos



Coajă ecler

Tegral Clara Ultra	1000g
Apă (20°C)	1680-1690g
Ulei	680g

Metodă

Se mixează ingredientele la viteză mică timp de 1 minut, apoi 5/6 minute la viteză mare.

Regim de coacere

Cuptor cu vatră
200°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă.

Cuptor rotativ sau convecție
la 180°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă. Coacerea se realizează fără abur.

Cremă cocos

Cremfil Classic Coconut	200g
Migdale măcinate	50g
Passionata	100g

Metodă

Se amestecă **Cremfil Classic Coconut** cu pudra de migdale și crema vegetală semibătută.

Cremă ciocolată

Cremfil Selection Vanilla	200g
Belcolade Noir Selection	200g
Passionata	100g

Metodă

Se topește ciocolata neagră și se omogenizează cu **Cremfil Selection Vanilla**. Se încorporează crema vegetală semibătută.

Descoperă și alte creme aromatizate
din gama **Cremfil Classic**

- Lemon, Caramel, Vanilla, Chocolate, Hazelnut, Cappuccino sau Imperial
- creme aromatizate, gata de utilizare, pentru a ușura procesul de producție
- stabilitate excelentă la coacere și la congelare-decongelare
- se pot combina cu alte ingrediente pentru a obține texturi diferite

*Atrage-ți consumatorii
cu mesaje drăguțe scrise
pe elemente de decor din
Carat Coverlux White.*



Pentru cremă, folosește
Belcolade Noir Selection

- textură fină, ce se topește în gură
- gust dulce-amăru, specific ciocolatei negre
- realizată cu unt de cacao 100%
- aromatizată cu vanilie naturală 100%
- pentru a-ți cuceri consumatorii, combină ciocolata neagră belgiană cu savoea cocosului

Pentru aerarea cremei, utilizează
crema vegetală **Passionata**

- o soluție inovatoare ce combină cu succes caracteristicile de gust și prospețime ale smântânii cu ușurința în lucru specifică cremei vegetale

Ecler cu căpșune



Coajă ecler

Tegral Clara Ultra	500g
Apă (20°C) (1)	870g
Ulei	340g
Cacao	50g
Apă (2)	120g

Metodă

Se mixează ingredientele la viteză mică timp de 1 minut, apoi 5/6 minute la viteză mare.

Regim de coacere

Cuptor cu vatră
200°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă.

Cuptor rotativ sau convecție
la 180°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă. Coacerea se realizează fără abur.

Cremă dulce de leche

Cremyco	200g
Passionata	150g
Deli Dulce de leche	400g
Sare	2g

Metodă

Se amestecă toate ingredientele până se obține o pastă omogenă.

Cremă căpșune

Classic Fraise	20g
Cremfil Selection Vanilla	200g
Passionata	100g

Metodă

Se amestecă **Classic Fraise** cu **Cremfil Selection Vanilla** și **Passionata** semibătută.

Decorare

Se umple coaja de ecler cu cele 2 creme.

Pentru o culoare perfectă a cojilor,
folosește **Tegral Clara Ultra**

- înlocuind o parte din apă cu lapte în rețetă, obții o culoare mai închisă a cojilor de eclere

*Atrage-ți consumatorii
cu mesaje drăguțe scrise
pe elemente de decor din
Carat Coverlux White.*



Pentru un gust intens de căpșune
folosește aroma **Classic Fraise**

- aromă concentrată, termostabilă – preparat cu 69 gr de fruct la 100 gr de produs
- doză de utilizare foarte mică: 30-50 g la un kilogram de produs preparat
- nu conține arome artificiale
- nu conține coloranți artificiali
- produs extrem de versatil, se poate folosi pentru aromatizare în mousse-uri, torturi, creme, glazuri etc.

Pentru un gust intens de caramel,
încearcă **Deli Dulce de Leche**

- cremă de caramel gata de utilizat ca atare sau în combinație cu alte ingrediente
- realizată cu ingrediente nobile, după o rețetă tradițională de obținere a caramelului
- gust echilibrat de lapte
- stabilitate la congelare-decongelare

Eccler cu fistic



Coajă ecler

Tegral Clara Ultra	500g
Apă (20°C) (1)	870g
Ulei	340g
Cacao	50g
Apă (2)	120g

Metodă

Se mixează ingredientele la viteză mică timp de 1 minut, apoi 5/6 minute la viteză mare.

Regim de coacere

Cuptor cu vatră
200°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă.

Cuptor rotativ sau convecție
la 180°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă. Coacerea se realizează fără abur.

Insertie

Cremfil Selection Vanilla	1000g
Praliné Pistaches	375g

Metodă

Se amestecă **Cremfil Selection Vanilla** cu **Praliné Pistaches** și se toarnă fitile lungi într-o tavă. Se congelează. După congelare, se vor tăia la dimensiunea dorită, astfel încât să poată fi introduse în ecler.

Cremă

Cremyvit Chocolate	500g
Apă (80°C)	750g
Whippak	150g

Metodă

Se amestecă **Cremyvit Chocolate** cu apa caldă la viteză mică. Se adaugă **Whippak** și se continuă mixarea pentru încă 3 minute la viteză medie.

Mod de asamblare

- se secționează coaja de ecler în lateral
- prin tăietura realizată se va introduce o parte din crema de ciocolată, apoi în mijlocul acesteia se va așeza inserția de fistic
- se completează cu restul de cremă

*Folosește Miroir Glassage
Neutre pentru a da luciu
și strălucire migdalelor și
fisticului folosite la decor.*



Pentru decor, încearcă gama de
cuverturi de cacao **Carat**

- nu necesită temperare
- gust echilibrat de cacao
- luciu deosebit
- versatilitate fără margini - se pot folosi pentru elemente de decor, figurine, praline sau ganache

Pentru inserție folosește
Praliné Pistaches

- gust irezistibil de fistic verde prăjit (52%)
- versatilitate fără limite: se poate folosi într-o multitudine de aplicații, atât pentru aromatizare, cât și ca umplutură
- obținut prin atenta selectare a celor mai bune ingrediente
- textură fină, cremoasă

Eccler cu zmeură



Coajă ecler

Tegral Clara Ultra	500g
Apă (20°C)	870g
Ulei	340g

Colorant roșu hidrosolubil

Metodă

Se mixează ingredientele la viteză mică timp de 1 minut, apoi 5/6 minute la viteză mare. Spre sfârșitul mixării adăugăm și colorantul roșu.

Regim de coacere

Cuptor cu vatră
200°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă.

Cuptor rotativ sau convecție
la 180°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă. Coacerea se realizează fără abur.

Cremă

Cremyco	175g
Apă	500g
Passionata	250g

Metodă

Se amestecă **Cremyco** cu apa la viteză medie. Se adaugă **Passionata** și se continuă mixarea pentru încă 2 minute la viteză medie.

Insertie

Cremfil Selection Vanilla	1000g
Classic Raspberry	200g

Metodă

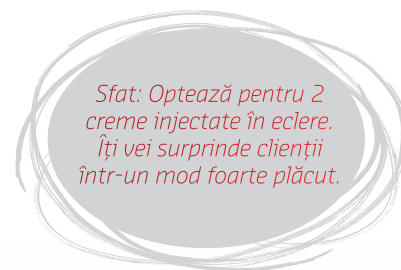
Se amestecă **Cremfil Selection Vanilla** cu **Classic Raspberry**.

Se toarnă fitile lungi într-o tavă și se congelează.

După congelare se vor tăia la dimensiunea dorită astfel încât să poată fi introduse în ecler.

Mod de asamblare

- se secționează coaja de ecler în lateral
- prin tăietura realizată se va introduce o parte din crema de vanilie, iar inserția de zmeură se va așeza pe mijloc
- se completează cu restul de cremă



Pentru decor folosește **Carat Cover White** și **Miroir Glassage Neutre**

- elementelor decorative li se adaugă colorant roșu liposolubil
- zmeura fresh se poate pensula cu Miroir Glassage Neutre, pentru un plus de strălucire

Pentru inserție încearcă **Cremfil Selection Vanilla**

- textură cremoasă, onctuoasă
- puterea mare de spumare dar și stabilitatea la coacere te vor ajuta să fii cât mai creativ

Ecler cu miere și lămâie



Coajă ecler

Tegral Clara Ultra	500g
Apă (20°C)	870g
Ulei	340g

Metodă

Se mixează ingredientele la viteză mică timp de 1 minut, apoi 5/6 minute la viteză mare.

Regim de coacere

Cuptor cu vatră
200°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă.

Cuptor rotativ sau convecție
la 180°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă. Coacerea se realizează fără abur.

Cremă

Bavarois Neutre	125g
Apă	75g
Passionata	50g
Miere	50g
Deli Citron	QS

Metodă

Se amestecă mierea cu apa și **Bavarois Neutre**.

Se încorporează **Passionata** semibătută și crema de lămâie **Deli Citron**.

Decor

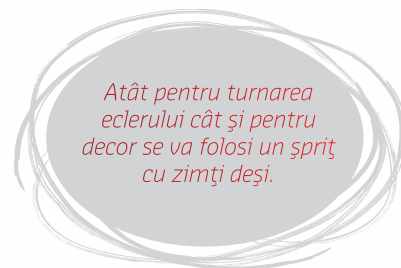
Paloma Ovablanca	100g
Zahăr pudră	100g

Metodă

Se amestecă toate ingredientele și se spumează la robot la viteză mare până se obține textura de bezea.

Mod de asamblare

- eclerele se vor secționa în lateral. Prin tăietura realizată se va introduce crema de miere și un fitil din Deli Citron
- pe suprafața eclerului se vor forma aveline din beza
- pentru un aspect mai atrăgător, avelinele de beza se pot arde cu ajutorul unui arzător



Atât pentru turnarea eclerului cât și pentru decor se va folosi un șpritz cu zimți deși.



Pentru un gust răcoritor de lămâie, folosește **Deli Citron**

- realizată după o rețetă tradițională franțuzească
- gust intens & autentic de lămâie
- stabilă la coacere, congelare și decongelare
- versatilă: se poate utiliza ca atare sau în combinație cu alte ingrediente



Pentru bezele proaspete, încearcă **Paloma Ovablanca**

- rețetă simplă, ușor de realizat
- calitate constantă la fiecare producție
- volum asigurat
- textură care se topește în gură
- versatilă: se poate utiliza ca atare sau în combinație cu alte ingrediente

Ecler cu unt de arahide



Coajă ecler

Tegral Clara Ultra	500g
Apă (20°C)	870g
Ulei	340g

Metodă

Se mixează ingredientele la viteză mică timp de 1 minut, apoi 5/6 minute la viteză mare.

Regim de coacere

Cuptor cu vatră

la 200°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă.

Cuptor rotativ sau convecție

la 180°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă. Coacerea se realizează fără abur.

Cremă cu unt de arahide

Cremfil Selection Vanilla	200g
Pudră de alune	200g
Praliné Noisette	30g
Unt de arahide	200g
Passionata	100g

Metodă

Se amestecă pudra de alune cu untul de arahide și **Praliné Noisette**. Separat, se amestecă **Cremfil Selection Vanilla** cu **Passionata** semibătută și jumătate din crema de unt de arahide, obținând astfel 2 creme pentru umplerea eclerelor.

Pentru un gust irezistibil de alune de pădure optează pentru **Praliné Noisette**

- conține 50% pastă de alune de pădure
- textură fină, onctuoasă
- creativitate fără limite: se poate folosi atât pentru aromatizarea aluaturilor și a cremelor, cât și ca atare, ca umplutură
- se poate folosi într-o multitudine de aplicații: de la torturi, mousse-uri, eclere, tarte, trufe și praline până la macarons, înghețată sau biscuiți

Sfat: Optează pentru 2 creme injectate în eclere. Îți vei surprinde clienții într-un mod foarte plăcut.



Pentru forme diverse de coji de éclair folosește **Tegral Clara Ultra**

- obții atât produse finite dulci cât și sărate
- regăsește gustul și textura tradițională ale cojilor de eclere, asigurând o calitate superioară constantă în producție
- ușor de utilizat, se amestecă doar cu apă și ulei

Ecler cu trandafiri



Coajă ecler

Tegral Clara Ultra	500g
Apă (20°C)	870g
Ulei	340g

Colorant roșu hidrosolubil

Metodă

Se mixează ingredientele la viteză mică timp de 1 minut, apoi 5/6 minute la viteză mare. Spre sfârșitul mixării adăugăm și colorantul roșu.

Regim de coacere

Cuptor cu vatră
200°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă.

Cuptor rotativ sau convecție
la 180°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă. Coacerea se realizează fără abur.

Cremă

Cremyco	175g
Apă	500g
Passionata	250g

Metodă

Se amestecă **Cremyco** cu apa la viteză medie. Se adaugă **Passionata** și se continuă mixarea pentru încă 2 minute la viteză medie.

Insertie

Cremfil Selection Vanilla	1000g
Sirop de trandafiri	200g

Metodă

Se amestecă **Cremfil Selection Vanilla** cu sirop de trandafiri (se poate folosi și siropul de la dulceața de trandafiri). Se toarnă fitile lungi cât tava și se congelează. După congelare, se vor tăia la dimensiunea dorită, astfel încât să poată fi introduse în ecler.

Mod de asamblare

- folosim o dulceață de trandafiri pe care o vom pune la strecurat într-o sită
- tăiem coaja de ecler pe jumătate și folosim doar partea de jos
- așezăm la bază petalele de trandafiri obținute din dulceață, apoi punem un strat de cremă de vanilie și așezăm inserția în mijloc
- finisăm cu aveline din crema de vanilie

Dă un plus de atractivitate eclerului, decorându-l cu fructe de pădure (afine, zmeură, boabe de coacăze roșii) și petale de trandafiri.



Pentru coji perfecte utilizează
Tegral Clara Ultra

- nu este nevoie de apă fierbinte, se lucrează cu apă rece (~20°C)
- ușor de utilizat, având rezultate calitative de fiecare dată
- se poate turna manual sau cu mașina
- se poate colora cu ușurință compoziția folosind coloranți hidrosolubili

Pentru inserție îndrăzneță de vanilie
încearcă **Cremfil Selection Vanilla**

- este stabilă la coacere
- conține lapte dulce
- are un gust echilibrat de lapte și vanilie
- are o textură cremoasă, onctuoasă
- are o capacitate mare de spumare