



Eclairs au chocolat : la guerre

Vous l'avez réclamée, la voilà !

Après le match des croissants, SG Live déclenche la guerre des éclairs.

Nous avons fait les courses de bon matin et réuni 5 testeurs et 6 éclairs autour de la table. Chacune des pâtisseries a été testée à l'aveugle sur 4 critères : allure, qualité du glaçage, croustillant de la pâte à choux, tenue et goût de la crème pâtissière.

Découvrez notre palmarès, du cancre au premier de la classe. Lumière sur les éclairs de Singapour...

Polar Puffs and cakes



L'éclair qui fait sourire...Celui du jeune apprenti pâtissier à qui on confierait plutôt un travail de maçonnerie. Car cet éclair a été fabriqué à la truelle. Une pâte à choux drôlement façonnée, un glaçage sans éclat et enfin, une garniture jaune et insipide qui surprend. Mais où est le chocolat ? **Polar bâcle l'éclair mais le brade !**

Seulement 2,40 SGD à l'unité.

Sherlyn & Co



Si vous aimez la déco tendance kitsch, vous apprécierez sans doute les ornements de Sherlyn. On regrette de **voir disparaître son éclair sous les bulles de crème au beurre et les éclats de chocolat**. On le préférerait dans sa version brute...

Le glaçage est à peine perceptible, la pâte à choux un peu humide. La crème manque de tenue et a, certes la couleurs du chocolat, mais un goût de banane. **Sherlyn nous sert un étrange éclair !**

Prix : 6, 80 SGD

Paul



L'éclair Paul n'a pas franchement l'allure gourmande. La couleur de son chocolat n'est pas engageante, on préférerait un bel ébène à ce marron palot. A la dégustation, on sent un peu la décongélation. **La pâte à choux est molle et la crème manque de chocolat.**

Décidément, Paul doit retourner à l'école...Son éclair ne convainc pas plus que son croissant.

Tarif : 8,30 SGD

L'éclair pâtisserie



Il brille fort, cet éclair ! Des ornements, de la feuille d'or.....Tout pour appâter le palais !

Malheureusement grosse déception à la dégustation. On attendait de ce spécialiste un parcours sans faute. Or, les ornements qu'on prenait pour des truffes sont en fait des biscuits sans intérêt qui camouflent un éclair médiocre : un glaçage quasi inexistant et une crème faiblement chocolatée.

Tout ce qui brille n'est pas or...L'éclair pâtisserie : peut mieux faire !

Tarif : 9,20 SGD

Tiong Bahru Bakery



Un fondant très réussi, brillant à souhait, au point que les testeurs du jour s'y voient comme dans un miroir ! Une allure dans la plus grande tradition des éclairs. De la simplicité et une forme d'élégance. Une pâte à choux bien gonflée, avec un croustillant idéal. Une crème d'un beau brun et dont **la saveur est à la hauteur de la couleur. Un éclair bien plein, bien garni...Bon appétit !**

Tiong Bahru Bakery est au rendez-vous !

Tarif : 9,37 SGD

Angelina



L'enseigne française (ouf) remporte cette battle haut la main. **Son éclair fait l'unanimité !**

Une pâtisserie sobre, élégante et même racée. Long, fin et **généreusement garni**, l'éclair Angelina est aussi beau que bon. **Un fondant parfait, une pâte à choux exquise et une crème forte en chocolat.**

L'éclair Angelina devrait satisfaire les inconditionnels de cette pâtisserie...Son prix n'est pas tout doux mais on est prêt à casser la tirelire pour un moment gourmand d'exception...**Merci Angie pour cet éclair de génie!**

Tarif : 16 SGD

Et vous, avez-vous déniché l'éclair qui emballe vos papilles ? On attend, la langue pendante, vos recommandations !