



## **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 camoufle 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 embaille vos papilles ? On attend, la langue pendante, vos recommandations !**