

CROISSANTS SAVEUR

La combinaison du croissant classique et d'ingrédients donnant de la couleur et du goût permet de créer des chefs-d'œuvre sensoriels qui sont un plaisir pour les yeux et le palais. Les recettes de croissants suivantes procurent à l'assortiment une diversité visuelle et aromatique. Ces croissants sont idéaux pour un croissant du mois, pour un buffet de brunch ou pour des events, petits et grands.

Croissants pourpres

PÂTE

Farine de blé type 400	2550 g
Garvit Frost	375 g
Levure de boulangerie	90 g
Beurre	150 g
Poudre de betterave	60 g
Eau	1500 g

POUR LE TOURAGE

Plaque de beurre	1000 g
------------------	--------

POUR SAUPOUDRER

Sésame	260 g
Poids total	5985 g



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Délayez la poudre de betterave dans l'eau. Pétrissez tous les ingrédients en une pâte malléable sans qu'elle ne devienne chaude. Façonnez ensuite la pâte comme dans la recette de base ou au gré de vos envies.

Pour le saupoudrage, colorez la moitié du sésame en rouge et mélangez-le au sésame non coloré. Avant la fermentation, humidifiez légèrement les croissants et tournez-les dans le sésame.

VALEUR GUSTATIVE: LE CROISSANT POURPRE IMPRESSIONNE PAR SA COULEUR ROUGE INTENSE ET CONSTITUE AINSI UN VÉRITABLE POINT DE MIRE VISUEL DANS CHAQUE VITRINE. AU GOÛT, LE CROISSANT EST AGRÉABLEMENT BEURRÉ AVEC UNE NOTE DE BETTERAVE TERREUSE TRÈS DISCRÈTE.

Croissants au curry

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Délayez le curry et le curcuma dans l'eau. Pétrissez tous les ingrédients en une pâte malléable sans qu'elle ne devienne chaude. Façonnez ensuite la pâte comme dans la recette de base ou au gré de vos envies.

Avant la cuisson, badigeonnez les croissants avec un peu de «Tiger Paste» et cuisez-les avec de la vapeur.



VALEUR GUSTATIVE: LORSQU'ON CROQUE DANS CE CROISSANT JAUNE VIF, IL RAPPELLE PLEINEMENT LES SAVEURS DE L'INDE. LA SURFACE SALÉE ET ÉPICÉE DONNE AU CROISSANT UN CONDIMENT SUPPLÉMENTAIRE. IDÉAL COMME BASE POUR UN SANDWICH OU POUR ACCOMPAGNER UNE SALADE DE POIS CHICHES ET DE CAROTTES.

PÂTE

Farine de blé type 400	2550 g
Garvit Frost	375 g
Levure de boulangerie	90 g
Beurre	150 g
Curry en poudre	30 g
Curcuma	10 g
Eau	1500 g

POUR LE TOURAGE

Plaque de beurre	1000 g
------------------	--------

POUR BADIGEONNER

Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	130 g
Poids total	5835 g



Croissants au chanvre

PÂTE

Farine de blé type 400	2550 g
Garvit Frost	375 g
Levure de boulangerie	90 g
Beurre	150 g
Graines de chanvre	80 g
Eau	1500 g

POUR LE TOURAGE

Plaque de beurre	1000 g
------------------	--------

POUR SAUPOUDRER

Graines de chanvre	390 g
Poids total	6135 g



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Pétrissez tous les ingrédients en une pâte malléable sans qu'elle ne devienne chaude. Façonnez ensuite la pâte comme dans la recette de base ou au gré de vos envies. Avant la fermentation, humidifiez légèrement les croissants et tournez-les dans les graines de chanvre.

VALEUR GUSTATIVE: LES GRAINES DE CHANVRE GRILLÉES CONFÈRENT AUX CROISSANTS UN ARÔME ÉQUILIBRÉ DE NOISETTE. LA GRAINE DE CHANVRE CONSTITUE UNE DIVERSIFICATION INDIGÈNE IDÉALE AUX SAUPOUDRAGES CONNUS DE LONGUE DATE – UN PUR PLAISIR.

Croissants à la cannelle

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Pétrissez tous les ingrédients en une pâte malléable sans qu'elle ne devienne chaude. Avant le tourage, répartissez le sucre et la cannelle sur la plaque de beurre et enchâsssez-la. Façonnez ensuite la pâte comme dans la recette de base ou au gré de vos envies. Après la cuisson, tournez les croissants dans le sucre à la cannelle.

VALEUR GUSTATIVE: LA CROÛTE DU CROISSANT À LA CANNELLE EST CROUILLANTE, CROQUANTE ET AROMATIQUE. LA FINE NOTE DE CANNELLE COMBINÉE À L'ARÔME DE LAIT ET DE BEURRE EST UN PLAISIR TOTAL EN TOUTE SAISON.



PÂTE

Farine de blé type 400	2550 g
Garvit Frost	375 g
Levure de boulangerie	90 g
Beurre	150 g
Eau	1500 g

POUR LE TOURAGE

Plaque de beurre	1000 g
Cannelle	20 g
Sucre	40 g

POUR SAUPOUDRER

Sucre à la cannelle	130 g
Poids total	5855 g