

TOPPINGS POUR CROISSANTS

Avec différents toppings, vous pouvez transformer votre pâton en un tournemain en une multitude de créations de croissants:

Croissants à la Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste

Badigeonnez les croissants levés avant la cuisson avec un peu de Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste.

VALEUR GUSTATIVE: LA BLACK PEPPER & SEA SALT TIGER PASTE CONFÈRE DE SURCROÎT À CHAQUE CROISSANT UNE NOTE SALÉE ET ÉPICÉE.

DÉCOUVREZ-EN PLUS
SUR LA PÂTE TIGER



Mélange croustillant de décoration

Seigle ancien Naturelle 10-30 %	300 g
Sésame	400 g
Flocons d'avoine	300 g
Poids total	1000 g

Mélangez bien tous les ingrédients ensemble. Humidifiez légèrement les croissants et tournez-les dans le mélange. Mettez-les ensuite à fermenter.

VALEUR GUSTATIVE: LE MÉLANGE DE DÉCORATION CONFÈRE À CHAQUE CROISSANT DES PROPRIÉTÉS CROUSTILLANTES ET UN GOÛT DE GRILLÉ.

Snacks croissants raclette et montagnard

Laissez décongeler brièvement les pâtons de croissants surgelés (beurre ou saumure) et aplatissez-les légèrement.

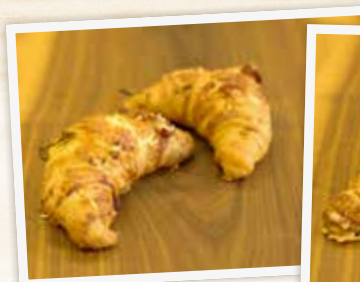
SNACKS CROISSANTS RACLETTE

Mettez environ 8 g de fromage à raclette râpé sur les croissants (à la saumure). Cuisez ensuite comme d'habitude.

MÉLANGE MONTAGNARD

Oignons, finement hachés	100 g
Lard fumé, coupé en dés fins	100 g
Gruyère, râpé	100 g
Poids total	300 g

Mélangez tout et saupoudrez chaque croissant d'environ 8 g de mélange montagnard. Cuisez ensuite comme d'habitude.



VALEUR GUSTATIVE: CROUSTILLANT, RUSTIQUE, AUTHENTIQUE ... LE SAUPOUDRAGE ÉPICÉ CONFÈRE AU CROISSANT UN CARACTÈRE CORSÉ ET AROMATIQUE ET EN FAIT, GARNI OU NON, UN SNACK CROISSANT ATTRAYANT.