

## HYBRID FOOD: LE CROISSANT RENCONTRE L'AMERICAN BAKERY

On désigne par Hybrid Food la combinaison de différentes cultures ou orientations culinaires et boulangères. Dans les recettes suivantes, le croissant européen est marié à des pâtisseries américaines. Une pâte à croissants est nécessaire comme base. Les produits peuvent être fabriqués à partir d'une pâte maison, d'une pâte issue d'une recette des pages précédentes ou encore d'une pâte à croissants surgelée (par ex. N° Margo 8028).

### Buns croissants

#### PROCÉDÉ DE FABRICATION

Abaissez la pâte à croissants à 6 mm. Découpez des pâtons à l'aide d'un emporte-pièce rond (10 cm) (poids de la pâte: env. 100 g). Badigeonnez les pâtons d'œuf et saupoudrez-les d'un peu de sésame. Apprêt: env. 75 minutes

#### CUISSON

Enfournez-les avec de la vapeur et cuisez-les avec le soupirail ouvert jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Température du four: env. 230 °C;

temps de cuisson: env. 18 minutes

Coupez-les et garnissez-les au gré de vos envies.

**Conseil tiré de la pratique:** le bun peut également être entièrement cuit, puis congelé et décongelé en fonction des besoins.



**VALEUR GUSTATIVE:** LA COMBINAISON DE LA PÂTE À CROISSANTS ET DU BUN DONNE AU BURGER UNE CROÛTE CROUSTILLANTE ET EN MÊME TEMPS UNE CONSISTANCE TENDRE DANS LA MIE. CE BUN SE PRÊTE PARFAITEMENT AUX GARNITURES LES PLUS DIVERSES ET PEUT DONC ÊTRE ADAPTÉ INDIVIDUELLEMENT À CHAQUE GROUPE CIBLE.

### Cronuts (croissant + donut)

#### PROCÉDÉ DE FABRICATION

Abaissez la pâte à croissants à 5 mm. Découpez des pâtons à l'aide d'un emporte-pièce rond (8 cm). Avec un petit emporte-pièce rond (3 cm), faites un trou au milieu. Laissez fermenter les pâtons durant env. 90 minutes. Laissez-les ensuite reposer 60 minutes au réfrigérateur.

**Friture:** faites-les frire à 170 °C durant environ 10 minutes des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Laissez-les refroidir avant de les fourrer.

**VALEUR GUSTATIVE:** CROUSTILLANT À L'EXTÉRIEUR, JUTEUX ET SUCRÉ À L'INTÉRIEUR AVEC UNE NOTE FRAÎCHE DE CITRON. LA COMBINAISON DU DONUT ET DU CROISSANT EST TYPIQUEMENT AMÉRICAINE: TRÈS SUCRÉ ET RICHE EN MATIÈRES GRASSES – BEAUCOUP DE TOUT, VOILÀ CE QUI CARACTÉRISE LE CRONUT.



#### CRONUTS AU CITRON CRÈME (CRÈME AU CITRON)

Œufs	60 g
Sucre cristallisé	90 g
PLT Grand'Or Pâtisserie	50 g
Jus de citron	50 g
Zestes de citron	3 g

Faites cuire tous les ingrédients, passez au tamis et laissez ensuite refroidir.

Vani	200 g
Cremlina, légèrement sucrée	200 g
Eau	500 g

Battez tous les ingrédients avec la crème au citron durant 3 minutes à vitesse rapide. Coupez le cronut en 1 ou 2 tranches et fourrez-le.

Aromatisez le fondant avec du jus de citron et glacez les cronuts avec.

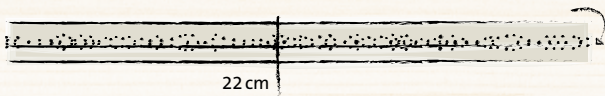


# Cruffins (croissant + muffin)

## PROCÉDÉ DE FABRICATION



Abaissez la pâte à croissants à 2.5 mm. Coupez la pâte dans le sens de la longueur en bandes de 7 cm de large. Dans les 5 cm supérieurs de la bande, tartinez finement la garniture de votre choix.



Enroulez la bande du haut vers le bas et découpez-la à une longueur de 22 cm.



Les bandes enroulées et découpées peuvent maintenant être roulées en escargot ou formées en un nœud. Placez-les ensuite dans un moule à muffins. Apprêt: env. 50 minutes

## CUISSON

Enfournez-les avec de la vapeur et cuisez-les avec le soupirail ouvert jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Température du four: env. 220 °C;  
temps de cuisson: env. 22 minutes

## PÂTE À CROISSANTS

env. 65 g / cruffin, exemples de garnitures:



## PRÉPARATION

Faites fondre la couverture et le Margo Cocos, mélangez avec le sucre et les œufs et pour terminer, incorporez les noix. Versez la masse dans un moule d'environ 30 x 16 cm et laissez prendre au réfrigérateur. Découpez la masse ferme en barres de 22 g.

## PROCÉDÉ DE FABRICATION

Abaissez la pâte à croissants à 2.5 mm. Découpez des carrés de 10 cm sur 10 cm. Déposez la masse à brownie dessus, enroulez et pressez fortement de tous les côtés. Apprêt: env. 60 minutes

## CUISSON

Enfournez-les avec de la vapeur et cuisez-les avec le soupirail ouvert jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Température du four: env. 230 °C;  
temps de cuisson: env. 18 minutes

Après la cuisson, décorez-les avec la couverture (lignes).

**VALEUR GUSTATIVE:** LES CRUFFINS ÉPICÉS ET GARNIS DE DIFFÉRENTES MANIÈRES SONT DES SNACKS IDÉAUX ENTRE LES REPAS OU CONVIENNENT PARFAITEMENT COMME MIGNONNETTES SUR UN BUFFET APÉRITIF. LÉGÈREMENT RÉCHAUFFÉS, LES ARÔMES SE DÉVELOPPENT ENCORE MIEUX. IL N'Y A PAS DE LIMITES AU CRUFFIN. SUCRÉ OU SALÉ, GARNI OU NON, CE DÉRIVÉ DU MUFFIN APORTE UN NOUVEL ÉLAN À L'ASSORTIMENT DE CROISSANTS ET DE SNACKS.



**PESTO**  
env. 6 g de pesto

**FINES HERBES - RICOTTA**  
env. 8 g de ricotta & fines herbes à salade



**TOMATES - MOZZARELLA**  
env. 12 g de sauce à pizza & 10 g de mozzarella

# Crownies (croissant + brownies)

## MASSE À BROWNIES

Couverture foncée	300 g
Margo Cocos	100 g
Sucre	200 g
Œufs	100 g
Noix hachées	75 g
Poids total	775 g

**VALEUR GUSTATIVE:** LE CROWNIE EST UN HYBRID FOOD ENCORE PEU CONNU, À BASE DE CROISSANT ET DE BROWNIE. LA GARNITURE JUTEUSE ET CHOCOLATÉE AVEC DES NOIX NOBLES ET LA CROÛTE TENDREMENT FRIABLE FONT DU CROWNIE QUELQUE CHOSE DE PARTICULIER.