margopost

Tendances et informations pour la boulangerie-pâtisserie et confiserie

TOURÉ, ROULÉ, CUIT, AFFINÉ
LE CROISSANT PARFAIT

TENDANCE: SAVEUR / INDULGENCE
LE CROISSANT PARFAIT: QU'EST-CE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE?
VARIÉTÉ DES RECETTES: DE LA PÂTE AU PRODUIT FINI

IMPRESSUM
Éditeur: Margo – Baker & Baker Suisse SA
Rédaction: Cornelia Roth, Sophia Beeli, Walter Kündig
Conception: illugraphic.ch
© Margo – Baker & Baker Suisse SA

EDITORIAL

Le **croissant** est d'une part un chef-d'œuvre absolu issu du fournil et d'autre part, pour beaucoup d'entre nous, un moment de saveur et de plaisir récurrent! Mais qu'est-ce qui fait précisément un croissant parfait? Et pourquoi savourer des chefs-d'œuvre culinaires tels qu'un croissant est une tendance alimentaire?

Dans le présent **margopost**, nous nous plongeons dans l'univers de saveur et de plaisir varié des croissants. Apprenez-en plus sur la **tendance alimentaire «saveur»** en combinaison avec diverses créations de croissants et lisez ce qui, selon des spécialistes expérimentés et le jury du Swiss Bakery Trophy, caractérise un croissant parfait.

Un coup d'œil sur **les conseils et les astuces** liés à la fabrication montre quel savoir-faire artisanal se cache dans un croissant et comment les sources de défauts peuvent être évitées.

De plus, laissez-vous inspirer par une multitude **d'idées de recettes.** En effet, à partir de chaque étape de transformation (de la pâte au produit final), on peut fabriquer de nouveaux produits à base de croissants. Que ce soit la pâte, qui peut être complétée par des arômes intéressants et des aliments colorants, ou des combinaisons intéressantes et inédites de produits issus de différentes cultures boulangères. Même des pâtons déjà fabriqués peuvent être transformés en nouveaux produits grâce à des toppings et des fourrages. Et si vous n'arrivez pas à vendre tous vos croissants, nous vous montrons comment ils peuvent être «upcyclés» pour éviter le gaspillage alimentaire.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à consulter et à lire ces articles.

Cornelia Roth – Développement & AQ
Walter Kündig – Conseiller technique

SOMMAIRE

SAVEUR / INDULGENCE
La tendance en point de mire 3

CE QUI IMPORTE
Le croissant parfait 4-5
Conseils et astuces relatifs aux croissants 6
Croissants – sources de défauts 7

VARIÉTÉ DES RECETTES
Recettes de base 8-9
Croissants saveur 10-11
Hybrid food: le croissant rencontre l'american bakery 12-13
Toppings et fourrage 14-15
Mini-croissants tout grands 16
Upcycling: Chips de croissants 17

LA COMPÉTENCE DE MARGO EN MATIÈRE DE CROISSANTS 18-19

SAVEUR / INDULGENCE

Nous autres, les Suissesses et les Suisses, aimons beaucoup déguster un croissant le matin. Le croissant suisse typique – de couleur brun doré, légèrement courbé au niveau de la forme, finement feuilleté, aromatique, croustillant et en même temps juteux – offre un parfait démarrage dans la journée. Le mieux est encore de le savourer avec un bon café.

MAIS POURQUOI DONC MANGEONS AU «P'TIT DÉJ»?

Objectivement parlant, l'apport de nourriture est un besoin fondamental pour nous les êtres humains. En consommant des aliments, nous faisons fonctionner notre corps – sans nourriture, pas de vie.

Pourquoi optons-nous pour un croissant le matin?
Parce que c'est bien plus qu'un simple apport de nourriture.

La nourriture est sensuelle, bienfaisante et aussi souvent liée à une interaction sociale. Phénomène concomitant de la prospérité croissante, manger est aussi devenu de plus en plus un **PLAISIR.** Et ce **PLAISIR** (instant **SAVEUR**) est un contrepoids bienvenu à notre vie quotidienne trépidante – s'accorder une petite pause pour savourer nous aide à échapper un court instant au stress et à vivre ainsi un «moment croissant» très personnel.

La tendance alimentaire **SAVEUR / INDULGENCE** (saveur, gâterie) comprend une multitude de «sous-tendances» (subtrends).

Ci-dessous, une petite sélection des sous-tendances attribuées à la **SAVEUR** et qui, selon le rapport sur les tendances de boulangerie 2022, occuperont la branche de la boulangerie:

Salade bowl avec chips de croissant (p. 17)

Crownie (p. 13)

Croissantants au chanvre (p. 11)

Buns croissants (p. 12)

FAST GOOD
RAPIDE ET BON
Aussi appelé «New Snacking», c'est la révolution du Fast Food – non seulement rapide, mais aussi bon, sain et frais.

FOOD PAIRING
COMBINAISON D'ALIMENTS
Par «Food Pairing» on entend la création de nouvelles expériences gustatives particulières – la combinaison optimale d'arômes.

HEALTHY HEDONISM
PLAISIR SAIN
Le plaisir sain – cela décrit la combinaison de la santé et du plaisir.

INDIVIDUALISATION
Adapté au consommateur – l'alimentation devient un outil d'épanouissement personnel.

Comme le montre le tableau, notre «croissant du p'tit déj» convient aujourd'hui encore sans problème aux différentes sous-tendances du segment **SAVEUR.** Du sucré au salé, fourré ou non, combiné avec de nouveaux ingrédients ou complété par un fourrage sain … il n'y a quasiment pas de limites à la fantaisie et aux besoins.

À chacun le sien – le croissant est et reste une œuvre d'art sortie tout droit du fournil, qui apporte de la SAVEUR et du PLAISIR dans le quotidien.

Sources:
Editeur: Zukunftsinstitut GmbH; «Foodtrend Glossar»; auteur(e)s Hanni Rützler, Wolfgang Reiter • Editeur: Wissensforum Backwaren (TrendReport – Das Wissensforum (wissensforum-backwaren.de)

LE CROISSANT PARFAIT

Nous autres, les Suissesses et les Suisses, aimons beaucoup déguster un croissant le matin. Pour nous faire une idée de l'importance du croissant dans la boulangerie, nous nous sommes renseignés dans le monde de la boulangerie. Nous voulions également savoir quelles sont les propriétés que doit présenter un croissant parfait. Pour ce faire, nous avons interrogé des boulangeries renommées ainsi que le directeur du Swiss Bakery Trophy, Monsieur Nicolas Taillens.

DU POINT DE VUE DU SWISS BAKERY TROPHY

Tous les trois ans, le Swiss Bakery Trophy décerne des médailles allant du bronze à l'or pour des produits de boulangerie-confiserie, dont les croissants font également partie. Nous avons voulu savoir de la bouche du directeur du SBT, Nicolas Taillens, comment ces derniers sont évalués et quelles propriétés un croissant doit présenter pour décrocher une médaille d'or.

LE JURY

Pour la crédibilité du concours, il a toujours été essentiel de prendre en compte, en plus de l'évaluation d'experts, l'avis des consommateurs. Ce sont en effet eux qui entrent dans les magasins et font leurs achats en tant que consommateurs, avec leurs yeux et leurs préférences gustatives.

Le jury est composé de 3 experts et de 2 consommateurs. De plus, le jury est assisté par le chef de table. Celui-ci s'assure que les produits peuvent être évalués de manière objective et qu'il ne peut y avoir d'erreurs d'évaluation dues à un manque de connaissances techniques ou d'expérience. Les chefs de table sont des experts, qui ont des expériences confirmées dans la branche ou qui exercent une activité de haut niveau dans notre profession, par exemple des représentants de l'École professionnelle Richemont ou des professeurs d'écoles professionnelles.

LES CRITÈRES D'ÉVALUATION

Tous les produits sont évalués selon les mêmes critères. Il n'y a pas de critères particuliers pour chaque groupe de produits, par conséquent pas non plus pour les croissants. Après une courte présentation du produit par le chef de table, les produits sont évalués par le jury. La fiche d'évaluation tient compte des critères suivants:

EXPERTS PROFESSIONNELS

Caractéristiques extérieures	Pondération	Caractéristiques intérieures	Pondération
1 Aspect, impression générale **2** Forme **3** Surface	2 1 1	**4** Texture **5** Réaction en bouche, structure **6** Odeur, goût, arôme	2 1 3
Pour un croissant, par exemple, on privilégiera la régularité de la forme, la brillance et la couleur dorée de la surface.		La structure alvéolée typique, l'élasticité de la mie et la friabilité de la croûte, les odeurs et les arômes harmonieux, tout cela est examiné ici en fonction des attentes que l'on a d'un croissant.	

CONSOMMATEURS

	Pondération		Pondération
1 Aspect, impression générale **2** Réaction en bouche, structure	3 3	**3** Odeur, goût, arôme	4

COMBIEN DE CROISSANTS SONT À CHAQUE FOIS ÉVALUÉS LORS D'UN CONCOURS?

La tendance actuelle est plutôt aux créations et produits originaux, car il est plus facile de surprendre le jury avec une nouveauté. Néanmoins, parmi les 1400 produits, il y a toujours entre 40 et 80 produits issus de l'assortiment de petite boulangerie et qui sont la plupart du temps fabriqués à base de pâte levée tourée.

QUE DOIT APPORTER UN CROISSANT POUR DÉCROCHER LA MÉDAILLE D'OR?

- **Aspect extérieur:** brun doré, beau volume, apparence appétissante
- **Texture:** laminage aéré et formation régulière de bulles, qui confèrent au produit un bon mordant, sans pour autant altérer le caractère aéré.
- **Réaction en bouche, structure:** pour offrir une expérience gustative agréable, la mie doit être suffisamment humide, sans toutefois coller.
- **Odeur, goût, arôme:** le parfum de l'arôme de beurre doit être présent dans la mie. Au niveau du goût, un mélange harmonieux d'arômes de noisette et de caramel, résultant de la cuisson, est également très important. Voilà ce qui fait tout le charme de ce produit de boulangerie.

DU POINT DE VUE DES BOULANGERIES

«Le croissant est le produit le plus vendu dans ma boulangerie et joue donc un rôle capital pour nous. Nos croissants sont réputés parce qu'ils sont cuits au four à bois. C'est aussi notre facteur de succès. Ils sont cuits directement dans le four à bois du magasin, sous les yeux des clients. Cela apporte une délicieuse odeur de produits fraîchement cuits dans le magasin. Le croissant parfait doit présenter les propriétés suivantes: unique, rustique et un bon goût de beurre. Ma recommandation personnelle et en même temps mon croissant préféré est le «Knusper-Laugen» (délice croustillant), une création maison à base d'un croissant à la saumure avec un décor croustillant.»

FRANZ HEIS, Boulangerie au feu de bois GanzHeis, Davos (GR)

«Le croissant est un produit très important dans notre boulangerie. Pour nous et nos clients, la qualité, le volume et le signe distinctif «fait maison» sont déterminants. Pour avoir du succès, la recette est adaptée aux tendances et aux préférences des clients. Le croissant parfait doit être croustillant et feuilleté, avoir un beau volume et un arôme de beurre et légèrement sucré. Mon croissant préféré est le Rustico aux céréales.»

GUILLAUME GILLES, Boulangerie-Pâtisserie Guillaume Gilles Sàrl, Mont-Vully (FR)

«Le croissant nous tient à cœur, c'est le produit phare de 6 h 30 à 9 h 00. Notre facteur de succès est qu'ils soient toujours frais ou même tièdes. Dès lors, les croissants sont cuits en plusieurs fournées le matin. Le croissant parfait devrait avoir un arôme de beurre, être croustillant et feuilleté et avoir un beau volume, car les clients achètent avec les yeux.»

HERVÉ STALDER, Boulangerie-Pâtisserie Stalder, Aubonne (VD)

«Les croissants sont très importants pour notre boulangerie. Ils peuvent être une des raisons qui poussent un client à venir dans notre boulangerie. Un bon produit de boulangerie attire les clients. Le croissant parfait est composé de beurre et doit pouvoir convaincre grâce à une structure feuilletée et un goût de beurre prononcé. Mes facteurs de succès sont un processus de fabrication précis ainsi qu'une cuisson correcte. Nous fabriquons 4 croissants différents: au beurre, à la saumure, aux céréales complètes et au sésame. Toutefois mes croissants préférés sont les croissants au beurre et les croissants à la saumure.»

CLIENT DE SUISSE CENTRALE, qui utilise le Garvit Frost

«Le croissant est l'un des produits les plus importants de l'assortiment. C'est un produit unique. Nous sommes fiers de nos croissants faits à la main, que nous pouvons produire et proposer malgré une forte demande. Pour pouvoir proposer chaque jour des super produits, nous ne faisons aucun compromis sur la qualité. C'est pourquoi seules des super matières premières sont utilisées, la fidélité à la recette est très importante et le tourage et le façonnage sont effectués par des personnes qualifiées. Le croissant parfait doit avoir un goût de beurre sans compromis, un beau volume, être feuilleté et présenter en plus une bonne humidité. Mon croissant préféré est le croissant au beurre.»

FABIAN FÜGER, Boulangerie Füger Handmade, Mörschwil (SG), utilise le Garvit Frost

CONSEILS ET ASTUCES RELATIFS AUX CROISSANTS

MATIÈRES PREMIÈRES

FARINE DE FROMENT
Le type 400-550 est la matière première de base dans un croissant. Une bonne extensibilité ainsi qu'une grande capacité de rétention des gaz du gluten sont nécessaires. C'est pourquoi il faut assurer une teneur élevée en gluten humide > 30 %. Pour un stockage prolongé au congélateur, une faible activité enzymatique est recommandée.

AGENT DE PANIFICATION POUR CROISSANTS
Soutient la fabrication pour une qualité uniforme et contient des composants stabilisants pour une tolérance idéale à la congélation et à la fermentation. Les agents de panification pour croissants ont également l'avantage de contenir déjà, outre les ingrédients à action technologique, la quantité correspondante de sucre, de produits lactés en poudre et de sel.

MATIÈRES GRASSES/BEURRE
Les matières grasses dans le levain de pâte rendent les pâtes plus extensibles et les produits finis plus friables.

MATIÈRE GRASSE À INSÉRER AU TOURAGE
Pour le tourage, on peut utiliser des graisses ou des margarines à croissants ainsi que du beurre. Une matière grasse devrait avoir une structure malléable et une consistance lisse et moyennement ferme.

FABRICATION

LE PÉTRISSAGE
Les pâtes de base peuvent être pétries brièvement, mais aussi être pétries pleinement. La température de la pâte devrait se situer entre 16 et 20 °C.
- Uniquement mélanger donne des produits finis plus friables et une texture plus irrégulière.
- Pétrir de manière idéale permet d'obtenir des volumes plus importants et une texture plus régulière.

PRÉ-ROULAGE DE LA PÂTE
Avant le tourage, la pâte doit être pré-roulée et stockée au congélateur durant 30 à 60 minutes. Cela permet à la pâte de se détendre et de s'harmoniser avec la consistance de la matière grasse.

TOURAGE
Pour le tourage, il ne faut pas abaisser la pâte à moins de 9-10 mm. Laisser à la pâte suffisamment de temps pour se détendre entre les tours pour éviter qu'elle ne se resserre durant le façonnage. On donne la plupart du temps 3 tours simples (27 couches de matière grasse) aux pâtes à croissant. Plus la proportion de matière grasse est élevée, plus le nombre de couches est important.

PHASE DE REPOS DE LA PÂTE
Une phase de repos de la pâte est nécessaire avant le façonnage des pâtons. Pour des produits particulièrement aromatiques, stocker la pâte durant la nuit à une température de 2-5 °C. Les pâtes peuvent également être congelées. Avant de travailler les pâtes congelées, laissez-les décongeler en douceur à une température de 5 °C.

FERMENTATION
Laisser fermenter les pâtons durant env. 60 minutes à une température de 26-30 °C et une humidité relative de 75-80 %.

STOCKAGE AU CONGÉLATEUR
Laisser fermenter les croissants au ¾ au maximum. Congeler immédiatement les croissants ou, à défaut, les laisser raffermir brièvement au réfrigérateur et les congeler ensuite. Si les pâtons sont stockés plus d'un jour au congélateur, ils doivent être emballés de manière appropriée pour qu'ils ne sèchent pas.

CUISSON DE CROISSANTS PRÉCUITS ET SURGELÉS
Enfourner les pâtons dans le four préchauffé à environ 200 °C avec de la vapeur, sans processus de décongélation et de fermentation séparés. À mi-cuisson, ouvrir le soupirail et cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Temps de cuisson: 18-20 minutes.

CROISSANTS – SOURCES DE DÉFAUTS

Défaut	Raison	Solution
La matière grasse fuit lors de la fermentation	• Température de fermentation trop élevée	• Température de la chambre de fermentation pas plus élevée que 30 °C
Les croissants sont trop petits, la texture est trop compacte	• Le pâton a été enroulé de manière trop serrée	• Enrouler de manière moins serrée, réajuster l'enrouleur en cas de préparation à la machine
La texture est trop fine (texture de la pâte levée)	• Tourée trop fine / déchirée lors du tourage • Tourée trop chaude • Le rapport pâte / matière grasse / tourage ne joue pas • Trop peu de matière grasse insérée au tourage • Des pâtons surgelés ont été cuits trop chaudement	• Abaisser la pâte à une épaisseur maximale de 8 mm • Adapter la température • Adapter les tours à la matière grasse • Insérer une plus grande quantité de matière grasse au tourage • Adapter la température de cuisson
Feuilletage trop faible	• La pâte de base et la matière grasse ont des températures et / ou des fermetés très différentes • Les couches sont écrasées lors du tourage	• Adapter le rapport de température • Adapter la fermeté de la pâte
Produits durs	• Pas assez de matière grasse dans le levain de pâte • Pâte pétrie trop fortement	• Adapter la recette • Moins pétrir la pâte
Les produits sont gris	• Les pâtons présentaient une croûte • Les pâtons ont séché durant l'apprêt • Les pâtons ont été stockés de manière inappropriée au congélateur	• Veiller à ce que l'humidité de l'air soit suffisante (env. 75 %) durant l'apprêt. • Couvrir les pâtons préparés • Stockez les pâtons couverts au congélateur
Les croissants s'effondrent à la cuisson	• Cuisson trop longue • La température de cuisson était trop basse / le temps de cuisson trop court	• Réduire le temps de cuisson • Adapter la température et le temps de cuisson, ouvrir le soupirail vers la fin de la cuisson
Pas de brillance, aspect sec	• Pas assez de vapeur	• Corriger la vapeur
Les croissants sont secs	• Temps de cuisson trop long • Vapeur retirée trop tôt • Pas assez de matière grasse dans le croissant	• Réduire le temps de cuisson et régler à la bonne température • Retirer la vapeur un peu plus tard • Augmenter la matière grasse
Les croissants ont une forme atypique / se déchirent	• Pas assez de vapeur • Robinet fermé, conduite entartrée • Bouton de démarrage pas enfoncé • Programme mal choisi • Détérioration des pâtons due à la chaleur	• Corriger la vapeur • Ouvrir le robinet / remplir le réservoir / détartrer les conduites • Appuyer sur le bouton de démarrage du programme • Choisir le bon programme • Stocker correctement les pâtons

Conseil

Pour un volume encore meilleur, laisser décongeler le croissant pendant env. 15 minutes avant la cuisson.

RECETTES DE BASE

Le croissant a prouvé depuis longtemps qu'il n'était pas réservé exclusivement au petit déjeuner. Désormais, on voit aussi ce délicieux produit touré sous forme de snack, de sandwich ou d'amuse-bouche. Les recettes suivantes présentent des recettes de base qui peuvent être utilisées pour tout type d'application.

Le classique: le croissant au beurre

PÂTE

Farine de blé type 400	2550 g
Garvit Frost	375 g
Levure de boulanger	90 g
Beurre	150 g
Eau	1500 g
POUR LE TOURAGE	
Plaque de beurre	1000 g
Poids total	**5665 g**

FABRICATION
Rassembler tous les ingrédients, pétrir jusqu'à obtenir une pâte malléable, sans qu'elle ne chauffe, et abaisser en un rectangle de 35 x 50 cm. Couvrir la pâte et la laisser refroidir au congélateur durant env. 30 à 45 minutes. Enchâsser ensuite la plaque de beurre et donner trois tours simples à intervalles rapprochés.

TEMPÉRATURE / APPRÊT
Congeler la pâte et avant de la façonner la mettre au réfrigérateur durant 15 heures environ ou la mettre directement au réfrigérateur à 3-5 °C durant 12 heures environ et la façonner ensuite.

FAÇONNAGE
Abaisser la pâte à 2,5-3 mm d'épaisseur et la découper en triangles. Rouler ces derniers en forme de croissants et les laisser fermenter un peu sur des plaques ou les congeler immédiatement pour constituer des stocks.

CUISSON
Badigeonner évent. les pâtons avec de l'œuf, les enfourner et injecter une bonne dose de vapeur. Les cuire avec le soupirail ouvert jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Température du four: env. 230 °C;
temps de cuisson: env. 16 minutes selon le poids du pâton

VALEUR GUSTATIVE: LE CROISSANT SUISSE TYPIQUE – UNE FORME LÉGÈREMENT COURBÉE AVEC UN ARÔME COMPLET ET SUBTILEMENT BEURRÉ.

Le végétal: le croissant végane

PÂTE

Farine de blé type 400	2400 g
Forza Vit	35 g
Sésame, légèrement grillé	50 g
PLT Margo graisse pour croissant	150 g
Sel de cuisine	50 g
Sucre cristallisé	100 g
Levure de boulanger	120 g
Eau	1500 g
POUR LE TOURAGE	
PLT Margo graisse pour croissant	1000 g
POUR SAUPOUDRER	
Decor Enrobage croustillant (p. 14)	120 g
Poids total	**5525 g**

VALEUR GUSTATIVE: PUREMENT VÉGÉTAL AVEC UNE CROÛTE CROUSTILLANTE QUI CONFÈRE AU CROISSANT UN ARÔME DE NOISETTE.

FABRICATION
Rassembler tous les ingrédients, pétrir jusqu'à obtenir une pâte malléable, sans qu'elle ne chauffe, et abaisser en un rectangle de 35 x 50 cm. Couvrir la pâte et la laisser refroidir au congélateur durant env. 30 à 45 minutes. Enchâsser ensuite la PLT Margo Graisse pour croissants (18-22 °C) et donner trois tours simples à intervalles rapprochés.

TEMPÉRATURE / APPRÊT
Température de la pâte: max. 22 °C

Congeler la pâte et avant de la façonner la mettre au réfrigérateur durant 15 heures environ ou la mettre directement au réfrigérateur à 3-5 °C durant 12 heures environ et la façonner ensuite.

FAÇONNAGE
Abaisser la pâte à 2,5-3 mm d'épaisseur et la découper en triangles. Rouler ces derniers en forme de croissants, humidifier les légèrement et tourner les dans le décor de céréales anciennes et les laisser fermenter un peu sur des plaques ou les congeler immédiatement pour constituer des stocks

CUISSON
Enfourner les pâtons et injecter une bonne dose de vapeur. Les cuire avec le soupirail ouvert jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Température du four: env. 230 °C;
temps de cuisson: env. 16 minutes selon le poids du pâton

Le tendance: le croissant à l'épeautre

FABRICATION
Rassembler tous les ingrédients, pétrir jusqu'à obtenir une pâte malléable. Durée de pétrissage: 6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes en 2e vitesse.

TEMPÉRATURE / APPRÊT
Température de la pâte: max. 22 °C

Abaisser en un rectangle de 35 x 50 cm. Couvrir la pâte et la laisser refroidir au congélateur durant env. 1 heure. Enchâsser ensuite le Croissant Extra 35 % (18-22 °C) et donner trois tours simples à intervalles rapprochés.

Ensuite, placer la pâte au réfrigérateur durant 2 à 3 heures.

FAÇONNAGE
Abaisser la pâte à 2,5-3 mm d'épaisseur et la découper en triangles. Rouler ces derniers en forme de croissants et les laisser fermenter un peu sur des plaques ou les congeler immédiatement pour constituer des stocks.

CUISSON
Badigeonner évent. les pâtons avec de l'œuf, les enfourner et injecter une bonne dose de vapeur. Les cuire avec le soupirail ouvert jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Température du four: env. 230 °C;
temps de cuisson: env. 16 minutes selon le poids du pâton

PÂTE

Mix petit pain à l'épeautre	1200 g
Farine de blé type 550	800 g
Velumin V, Poudre de lait entier	100 g
Forza Vit	60 g
PLT Margo V Graisse végétale	50 g
Levure de boulanger	150 g
Sel de cuisine	5 g
Eau	1300 g
POUR LE TOURAGE	
Croissant Extra 35 %	1000 g
Poids total	**4665 g**

VALEUR GUSTATIVE: AVEC LA CÉRÉALE ANCIENNE TRÈS APPRÉCIÉE ÉPEAUTRE - UN PEU COMPACT, JUTEUX ET AVEC UNE DÉLICATE NOTE DE NOISETTE ET DE GRAINES.

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 (p. 8-9) 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 (p. 8-9) 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 (p. 8-9) 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 enchâssez-la. Façonnez ensuite la pâte comme dans la recette de base (p. 8-9) 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 CROUSTILLANTE, 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**

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.

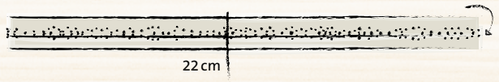
Vani	200 g
Cremissa, légèrement sucrée	200 g
Eau	500 g

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:

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 APPORTE 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

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).

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.

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 Naturale 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.

CROISSANTS FOURRÉS COMME EN ITALIE

LE CLASSIQUE
Crème vanille ou crème diplomate

LE CLASSIQUE ITALIEN
Confiture d'abricots

LE SUCRÉ
Crème aux noix et au nougat ou Pralinosa

LE FRUITÉ
Margo Frace aux pommes

PROCÉDÉ DE FABRICATION
Coupez les croissants dans le sens de la largeur et dressez-y le fourrage souhaité. Décorez-les au gré de vos envies.

MINI-CROISSANTS TOUT GRANDS

Il est très facile de confectionner des mini-croissants à partir de pâtons de croissants standards. Ils sont idéaux pour un buffet du matin ou un brunch du dimanche.

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Coupez les pâtons encore congelés au milieu à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

Déposez-les sur la plaque en laissant un peu d'espace et cuisez-les comme d'habitude avec le programme pour croissants. Compte tenu de la taille plus petite, le temps de cuisson peut être réduit de 1 à 2 minutes.

UPCYCLING: CHIPS DE CROISSANTS

La réutilisation des produits invendus permet de préserver de précieuses ressources et d'éviter des traitements de déchets inutiles. Les produits préparés avec amour deviennent de nouveaux aliments savoureux grâce à l'upcycling et vous contribuez ainsi directement à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Variante salée

Coupez les croissants de la veille en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Trempez rapidement un côté des tranches dans de l'huile de tournesol ou de colza et déposez-les sur une plaque, côté huilé vers le haut. Assaisonnez-les au gré de vos envies. Cuisez-les ensuite durant env. 3-4 minutes à env. 200 °C avec le soupirail ouvert.

DES IDÉES DE POSSIBILITÉS DE COMBINAISONS:

- Croissant au beurre avec paprika et sel
- Croissant à la saumure avec sel et poivre
- Croissant aux graines avec fines herbes à salade
- Croissant au maïs avec curry

VALEUR GUSTATIVE: LES CHIPS DE CROISSANTS CROUSTILLANTES ET ÉPICÉES SONT IDÉALES POUR ACCOMPAGNER UNE SALADE OU POUR ÊTRE GRIGNOTÉES ENTRE DEUX.

Variante sucrée

Couper les croissants de la veille en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur. Disposez-les sur une plaque. Mettez env. 2-3 g de mélange pour Florentins sur les tranches de croissant. Puis cuisez-les 5 minutes à env. 200 °C avec un jet de vapeur.

MÉLANGE POUR FLORENTINS
100 g d'amandes
200 g de Mix Florentin

VALEUR GUSTATIVE: LA SURFACE LÉGÈREMENT CARAMÉLISÉE ET AU GOÛT DE NOISETTES CONFÈRE AUX CHIPS DE CROISSANTS CROUSTILLANTES UN ARÔME PLAISANT ET UNE NOTE SUCRÉE. IDÉAL COMME GARNITURE DE CAFÉ.

LA COMPÉTENCE DE MARGO EN MATIÈRE DE CROISSANTS

DE LA MATIÈRE PREMIÈRE AU PÂTON

Peu importe le niveau de Convenience – chez nous, vous trouverez le produit adapté à votre utilisation!

margo

VOTRE PARTENAIRE COMPÉTENT POUR LES CROISSANTS

GARVIT FROST 15%

CROISSANT 15% RAPIDE

CROISSANT EXTRA 35% RAPIDE

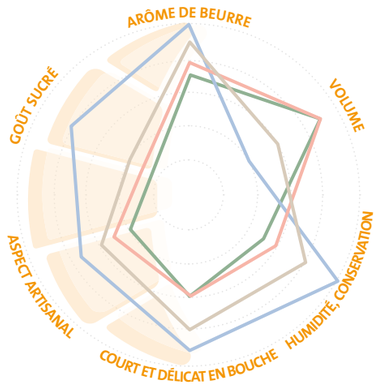
PLT MARGO GRAISSE POUR CROISSANT

PÂTE À CROISSANT AU BEURRE

PÂTONS DE CROISSANT MARGO

DE LA VARIÉTÉ DANS VOTRE ASSORTIMENT: *la diversité des croissants Margo*

Notre choix de croissants au beurre – l'arôme parfait pour tous les goûts!



CROISSANT AU BEURRE, PRÉ-FERMENTÉS
N° Margo 8043
Ce croissant classique doré et brillant séduit par son volume généreux, son goût de beurre harmonieux et ses légères notes grillées.

CROISSANT AU BEURRE, NON FERMENTÉS
N° Margo 8248
Le croissant au beurre classique se distingue grâce à son grand volume et son agréable note de beurre. Si le pâton non fermenté est levé au réfrigérateur, l'arôme équilibré est affiné et la durée de conservation est améliorée.

CROISSANT ROYAL AU BEURRE
N° Margo 9911
Ce croissant frais, très doux en bouche, se distingue par son goût de beurre prononcé. La détrempe traditionnelle lui confère des notes acidulées et âpres qui offrent une expérience gustative unique.

CROISSANT NOBLESSE AU BEURRE
N° Margo 8351
La nouvelle génération de croissants, avec ses douces notes de beurre et son léger croustillant en bouche, séduit par son excellente conservation et son aspect artisanal.

CROISSANT NOBLESSE DE SILS
N° Margo 8352
Le croissant «légèrement sucré» avec 23% de beurre

CROISSANT ROYAL DE SILS
N° Margo 9272
Le croissant de Sils «juteux» avec 25% de beurre

CROISSANT DE SILS AU BEURRE
N° Margo 8299
Le croissant de Sils «classique»

TRIANGLE DE SILS
N° Margo 8345
Le «croissant triangle» approprié pour des sandwiches créatifs

CROISSANT ROYAL RUSTICO
N° Margo 9003
Le «tendre» croissant aux graines avec 25% de beurre

CROISSANT AU BEURRE FITKORN
N° Margo 8308
Le croissant «rustique» saupoudré délicatement de graines

CROISSANT AU BEURRE À L'ÉPEAUTRE
N° Margo 8581
Le croissant «tendance» à l'épeautre

CROISSANT AU BEURRE AUX CÉRÉALES COMPLÈTES
N° Margo 8211
Le croissant «sain» aux céréales complètes

CROISSANT AU BEURRE AU MAÏS
N° Margo 8208
Le croissant «croustillant» avec une touche de maïs

CROISSANT AU PRALINÉ
N° Margo 8990
Le «produit phare» fourré avec 24% de praliné

CROISSANT CHOCOLAT AU BEURRE
N° Margo 8038
Le croissant «au chocolat» avec 20% de fourrage

CROISSANT AUX NOISETTES
N° Margo 8349
Le «noisette» avec un fourrage aux noisettes super juteux

DUO CROISSANT FRAMBOISE
N° Margo 1724
Le «coloré» croissant à la confiture – un véritable régal à la framboise

Contactez le service de vente par téléphone de Margo (041 768 22 77) ou votre conseiller spécialisé pour un entretien-conseils & une dégustation.

IDÉES DE COMMERCIALISATION CÉRÉALES ANCIENNES

Beaucoup de vos clients sont à la recherche de produits de boulangerie particulièrement authentiques et artisanaux. Avec des produits de boulangerie-pâtisserie à base de céréales anciennes et des supports publicitaires sur mesure à cet effet, vous valorisez votre assortiment.

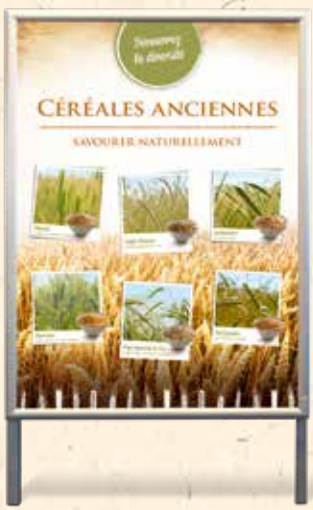
Attirez l'attention & créez l'émotion sur le thème des «céréales anciennes»

Pour regarder:
Tablette numérique avec film et photos

Pour aborder:
6 graines de céréales anciennes à observer

Pour déguster:
Cloche de dégustation pour vos créations

Pour promouvoir:
Comptoir des céréales anciennes



Pour éveiller la curiosité:
Chevalet de trottoir
informez vos clients déjà à l'extérieur du magasin

Pour lire:
Flyer d'informations pour vos clients, à emporter

Sachets à pain durables:
Fabriqués à 100 % à partir de fibres de canne à sucre

Nous vous apportons notre soutien!

Empruntez le set céréales anciennes chez Margo.

Pour de plus amples informations, votre conseiller de vente ou notre service de vente par téléphone (041 768 22 77) se tiennent à votre disposition.

Rendez-nous visite sur:

www.margo.ch

@margo_bakerandbaker_schweiz_ag

@Margo.Schweiz

N'hésitez pas à nous contacter:

041 768 22 77

info.margo@bakerandbaker.eu

Margo – Baker & Baker Suisse SA
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

margo BAKER&BAKER