

Betty Bossi

Ronde des croissants



50

recettes et idées

Ronde des croissants

Petit, croustillant, il est de tous les apéros. Toujours farci, la plupart du temps au jambon, d'où son nom, on en redemande tout de go... c'est le fameux petit croissant! Tout le monde aime. Il ne lui faut que la serviette en papier en guise d'argenterie. Il avait, jusqu'à présent, un problème: le temps de façonnage. Oui. Mais depuis le croissantier, il ne faut plus que quelques minutes et c'est un jeu! Farcir, façonner, hop – au four! Et on repart pour une prochaine fournée... tous en redemandent!

L'équipe Betty Bossi aime les croissants au jambon, et ne peut s'empêcher d'extrapoler. Résultat: 50 idées, de quoi organiser apéros et autres pôles de retrouvailles. Amusez-vous à faire, à goûter, à offrir. Peut-être même l'un ou l'autre croissant de la nouvelle génération deviendra-t-il le chouchou de demain.

Très cordialement



Table des matières

pour bien faire	3	...truite	
cabane et refuge		...roquefort	
croissants...	4	...banane	
...version Glaris		style grand hôtel	
...version Grisons		croissants...	10
...chèvre frais		...crevettes	
...chocolat		...artichaut	
pique-niqués		...basilic	
croissants...	6	...pêche	
...lardons		chez grand-maman	
...cervelas		croissants...	12
...baies des sous-bois		...le fameux au jambon	
façon bistro		...épinard	
croissants...	8	...quetsche	
		...pomme	
		palazzo	
		croissants...	14
		...con olive	
		...di Parma	
		...mozzarella	
		...mandorla	
		sous les palmiers	
		croissants...	16
		...poulet au miel	
		...diablotin	
		...datte	
		16 idées turbo	18
		au sel – au sucre	
		trucs & astuces	20
		cuisson et décor	

Pour bien faire



1. Poser le croissantier sur l'abaisse ronde toute prête **bien froide**, presser régulièrement.

Important: presser spécialement au centre de l'abaisse, passer évent. le rouleau à pâtisserie.



2. Étaler la farce à la spatule: les recettes sont prévues pour 16 petits croissants. Les farces doivent être utilisées sitôt prêtes: si elles attendent elles sont moins souples et difficiles à étaler.



3. Soulever un peu le croissantier de part et d'autre, mouvement de bascule, retirer.



4. Rouler les croissants vers la pointe, écraser légèrement les deux bouts.

Décor et cuisson, page 20.

Le croissantier est composé de deux éléments en matière synthétique rouge fixés par des charnières, et une spatule coordonnée. Lave-vaisselle. Rangement propre, pratique et économe de place dans un étui en matière synthétique rigide, lavable.

Les pâtes qui conviennent

- Toutes les abaisses de pâtes rondes, d'env. 32 cm Ø: pâtes feuilletée, à gâteau, brisée sucrée.
- Les abaisses de pâte à pizza ont un diamètre d'env. 21 cm et sont élargies au rouleau à env. 32 cm de Ø.



cabane et refuge

croissants...

cuisson et décor, page 20

...version Glaris

pâte à pizza

2 c. à soupe **de schabziger** râpé

6 c. à soupe **de ricotta**
écrasée à la fourchette

3 c. à café **de chapelure**

1½ c. à café **de ciboulette**
finement ciselée

sel et poivre à son goût

mélanger tous les éléments

décor: dorer à l'œuf et éparpiller
du schabziger râpé avant d'enfourner.

...version Grisons

pâte à pizza

60 g **de salsiz** pelé et coupé
en petits cubes

1 **tomate-cerise**
en petits cubes

1 c. à café **de concentré de tomate**

1 c. à café **de chapelure**
sel et poivre à son goût

mélanger tous les éléments

décor: dorer à l'œuf et éparpiller de
petits cubes de salsiz avant d'enfourner.



...chèvre frais

pâte à gâteau

80 g **de chèvre frais**
(le petit chevrier, p. ex.),
écrasé à la fourchette

1 c. à soupe **de séré de crème**
½ c. à café **d'aceto balsamico**

½ c. à café **de chapelure**

¼ c. à café **de feuilles de thym**
sel et poivre à son goût

mélanger tous les éléments

décor: dorer à l'œuf et poser un brin de
thym avant d'enfourner.

...chocolat

pâte à gâteau

50 g **de pépites de chocolat**
3 c. à soupe **de cerneaux de noix**
hachés fin

1 c. à soupe **de crème**

1 c. à soupe **de sucre**

1 c. à café **de sucre vanillé**

mélanger tous les éléments

décor: après cuisson, badigeonner
de glaçage et éparpiller des vermicelles
de chocolat.





pique-niqués

croissants...

cuisson et décor, page 20

...lardons

pâte à pizza

- 70 g **de petits cubes de lard**
hachés fin
- 4 **pruneaux secs**
dénoyautés et hachés fin
- sel** à son goût

mélanger tous les éléments

décor: dorer à l'œuf et éparpiller des grains de poivre noir avant d'enfourner.

...cervelas

pâte à gâteau

- 100 g **de cervelas**
¾ en petits cubes, réserver
¼ en julienne pour le décor
- 40 g **de concombre au vinaigre**
en petits cubes
- 1 c. à soupe **de séré de crème**
- 1 c. à café **de moutarde**
- sel et poivre** à son goût

mélanger tous les éléments

décor: dorer à l'œuf et éparpiller la julienne de cervelas avant d'enfourner.

...baies des sous-bois

pâte Brisée

- 50 g **de baies de bois dégelées**
écrasées à la fourchette
- 3 c. à soupe **d'amandes moulues**
- 3 c. à café **de lait condensé sucré**
- quelques
gouttes **de jus de citron**

mélanger tous les éléments

décor: dorer à l'œuf et éparpiller du sucre grésil avant d'enfourner.



façon bistro

croissants...

cuisson et décor, page 20

...truite

pâte feuilletée

60 g **de fromage frais**
(cantadou raifort, p. ex.),
écrasé à la fourchette

50 g **de filet de truite** haché fin
¼ c. à café **d'aneth** haché fin
sel et poivre à son goût

mélanger tous les éléments

décor: dorer à l'œuf et poser un brin
d'aneth avant d'enfourner.

...roquefort

pâte à gâteau

50 g **de roquefort**
écrasé à la fourchette

2 c. à soupe **de cerneaux de noix**
hachés fin

40 g **de poire râpée fin**
sel et poivre à son goût

mélanger tous les éléments

décor: dorer à l'œuf et éparpiller des
noix hachées avant d'enfourner.

...banane

pâte à gâteau

100 g **de banane bien mûre**
écrasée à la fourchette

1 c. à café **de miel**
2 c. à soupe **de vermicelles de**
chocolat

mélanger tous les éléments

décor: après cuisson, badigeonner
de glaçage pour gâteau et éparpiller des
nonpareilles.







style grand hôtel

croissants...

cuisson et décor, page 20

...crevettes

pâte feuilletée

100 g **de petites crevettes cuites**
hachées fin

2 c. à café **de ketchup**

1 c. à soupe **de séré de crème**

1 c. à café **d'aneth** haché fin
poivre à son goût

mélanger tous les éléments

décor: dorer à l'œuf et éparpiller du gros sel de mer avant d'enfourner.

...basilic

pâte à pizza

4 c. à soupe **de basilic** haché fin

5 c. à soupe **de fromage frais**
(philadelphia, p. ex.),
écrasé à la fourchette

1 c. à soupe **de concentré de tomate**
un peu **de paprika fort**
sel et poivre à son goût

mélanger tous les éléments

décor: poudrer d'un peu de farine avant d'enfourner.



...artichaut

pâte à gâteau

80 g **de cœur d'artichaut**
mariné à l'huile

égoutté, haché fin

4 **filets d'anchois**

égouttés, hachés fin

un peu **de sambal oelek**

sel et poivre à son goût

mélanger tous les éléments

décor: dorer à l'œuf et poser un demi filet d'anchois, fendu en long, avant d'enfourner.

...pêche

pâte brisée

1 petite **pêche**

en petits cubes (env. 100 g)

1 c. à café **de canneberges séchées**
hachées fin

1 c. à soupe **de mascarpone**

2 c. à café **de noix de coco râpée**

2 c. é café **de sucre**

½ **gousse de vanille**

uniquement les graines

quelques

gouttes **de jus de citron**

mélanger tous les éléments

décor: dorer à l'œuf avant d'enfourner. Après refroidissement, plonger les deux pointes dans un glaçage pour gâteau, sécher.

chez grand-maman

croissants...

cuisson et décor, page 20

...le fameux au jambon

pâte feuilletée

- 2½ c. à soupe **de séré de crème**
80 g **de jambon en tranches**
haché fin
1 c. à soupe **de persil** haché fin
un peu **de poudre d'ail**
sel et poivre à son goût

mélanger tous les éléments

décor: dorer à l'œuf avant d'enfourner.

...épinard

pâte feuilletée

- 60 g **d'épinard dégelé**
bien essoré,
grossièrement haché
60 g **de fromage frais double**
crème (gala, p. ex.),
écrasé à la fourchette
2 c. à café **de chapelure**
un peu **de muscade**
sel et poivre à son goût

mélanger tous les éléments

décor: dorer à l'œuf et éparpiller une julienne de lard à griller avant d'enfourner.

...quetsche

pâte brisée

- 2 c. à soupe **de confiture de**
quetsches
6 c. à soupe **de noisettes moulues**
un peu **de cannelle**
quelques
gouttes **de jus de citron** ou
d'eau de vie de quetsche

mélanger tous les éléments

décor: dorer à l'œuf et poser quelques lamelles de noisettes avant d'enfourner.

...pomme

pâte feuilletée

- 80 g **de pomme, passée à la**
râpe gros trous
3 c. à soupe **d'amandes râpées**
1 c. à soupe **de raisins de Smyrne**
hachés grossièrement
1 c. à café **de sucre**
un peu **de cannelle**
quelques
gouttes **de jus de citron**

mélanger tous les éléments

décor: dorer à l'œuf avant d'enfourner. Une fois refroidis, décorer de filets choco, sécher.







palazzo

croissants...

cuisson et décor, page 20

...con olive

pâte à pizza

2 c. à café **de tapenade verte**
(pâte aux olives)

2 c. à soupe **de ricotta**
écrasée à la fourchette

5 **tomates séchées marinées**
à l'huile, égouttées,
coupées fin (env. 25 g)
sel et poivre à son goût

mélanger tous les éléments

décor: dorer à l'œuf et poser quelques
rondelles d'olives avant d'enfourner.

...di Parma

pâte à pizza

60 g **de jambon cru**
p. ex. de Parma, haché fin

30 g **de poivron mariné à l'huile**
haché fin

½ c. à café **feuilles d'origan**
hachées fin

1 c. à café **de moutarde**
sel et poivre à son goût

mélanger tous les éléments

décor: dorer à l'œuf et saupoudrer
un mélange d'herbes italiennes avant
d'enfourner.

...mozzarella

pâte à pizza

60 g **de mozzarella** coupée fin

40 g **de petite courgette**
râpée fin, bien essorée

1 c. à soupe **de graines de courge**
hachées fin

2 c. à café **d'huile d'olive**
sel et poivre à son goût

mélanger tous les éléments

décor: badigeonner de lait et coller des
graines de courge avant d'enfourner.

...mandorla

pâte feuilletée

3 c. à soupe **de confiture d'abricots**

1 c. à café **de mascarpone**

6 c. à soupe **d'amandes mondées**
et moulues

2 gouttes **d'arôme amande amère**

mélanger tous les éléments

décor: dorer à l'œuf et coller des
amandes effilées avant d'enfourner.



sous les palmiers

croissants...

cuisson et décor, page 20

...poulet au miel

pâte feuilletée

- 90 g **de blanc de poulet**
haché très fin, passé évent.
au hachoir électrique
- 2 c. à café **de miel**
- 2 tranches **de mangue séchée**
trempées env. 15 min,
égouttées, en petits cubes
- 1 c. à café **de graines de sésame**
un peu **de gingembre en poudre**
sel et poivre à son goût

mélanger tous les éléments

décor: dorer à l'œuf et coller des
amandes effilées avant d'enfourner.

...diablotin

pâte à gâteau

- 70 g **de cornetti rossi**
(petits piments farcis de
fromage frais), hachés fin
- 1 rondelle **d'ananas en boîte**
égouttée, en petits cubes
- 2 c. à soupe **de chapelure** ou
de noix de coco râpée
- 1 c. à café **de sauce soja**
- ½ c. à soupe **de vinaigre de vin blanc**

mélanger tous les éléments

décor: dorer à l'œuf, garnir avec de
petites pointes des gousses de piments
avant d'enfourner.

...datte

pâte brisée

- 8 **dattes fraîches**
dénoyautées
coupées fin (env. 60 g)
- 2 c. à soupe **de mascarpone**
- 1 c. à café **de sirop d'orange**
- 1 **orange non traitée:**
un peu de zeste râpé
- un peu **de cardamome**

mélanger tous les éléments

décor: dorer à l'œuf et éparpiller
du zeste d'orange avant d'enfourner.





16 idées turbo – version salée



brocoli en rosettes



saumon fumé en rosettes



camembert



anchois roulé



olives



fruits à la moutarde en bocal



tomates-cerises



gendarme



et version sucrée



fruits confits en cubes



toblerone



cerises bigarreau



smarties



ananas



tofffee



pâte d'amande



raisins de Smyrne macérés



trucs & astuces

cuisson

- Poser les croissants sur la plaque couverte de papier cuisson, pointe en bas et à une certaine distance. Entreposer env. 15 min au frais. Dorer à l'œuf ou badigeonner de crème à café, garnir le cas échéant, voir ill. 1.
- **Compter env. 20 min dans le milieu du four préchauffé à 220 °C, soit 200 °C dans les fours à chaleur tournante ou chaleur pulsée.**
- Croissants salés: laisser tiédir sur la grille, servir tiède.
- Cuisson de croissants congelés: compter env. 5 min supplémentaires.



décor avant cuisson – salé

Badigeonner les croissants d'œuf battu ou de crème à café. Choisir la garniture d'après la farce, poser avant cuisson: lamelles de noisettes, aneth, rondelles d'olives, petites feuilles de thym, filets d'anchois, poivre grossièrement concassé, graines de courge, de sésame, pointes de piment, effilochée de cervelas, herbes à l'italienne...



décor après cuisson – sucré

Laisser les croissants refroidir sur la grille. Coordonner le décor à la farce:

- poudrer de sucre glace
- smarties, vermicelles de chocolat ou nonpareilles collés sur un glaçage
- tremper les pointes ou les moitiés de croissants dans du glaçage à gâteau liquéfié, sécher sur du papier pâtisserie.
- liquéfier du glaçage pour gâteau, mettre dans un cornet en papier, couper une petite pointe, garnir rapidement de fils de chocolat, sécher sur du papier pâtisserie.

pour le cas où: version congélateur

- Une fois façonnés, les croissants peuvent être congelés séparément, puis mis dans un sachet ou une boîte de congélation pour l'entreposage.
- Dorer les croissants congelés à l'œuf avant de les enfourner ou les badigeonner de crème à café, choisir le décor coordonné à la farce, voir ill. 1.
- Cuisson: 25 min env. au milieu du four préchauffé à 220 °C, soit 200 °C dans les fours à chaleur tournante ou chaleur pulsée.