

Betty Bossi

Le croissant



Le croissant!

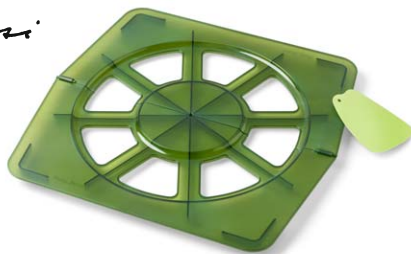
Enfin il est là, **le BIG croissantier!** Grâce à lui, vous pouvez réaliser en une seule fois 8 croissants de même taille. Servis avec une salade, ils composent un délicieux déjeuner ou dîner.

Avec le BIG croissantier et le recueil de recettes qui l'accompagne, vous compterez très vite parmi les fans inconditionnels du croissant, tout au long de la journée. Vous apprécierez la diversité des recettes salées et sucrées qui sont proposées, p.ex. un croissant à la confiture pour le petit-déjeuner, aux noisettes à dix heures, le croissant de l'armailli à midi, aux quatre-heures un croissant aux cerises et le soir, un croissant mexicain. Pour célébrer le dimanche matin, nous avons créé des recettes de croissants exceptionnels grand luxe, tels que le croissant Wellington.

Croustillants et fourrés de délicieuses farces, les croissants sont toujours très appréciés et l'on ne s'en lasse pas. Avec le BIG croissantier, il est très facile d'apprêter et de farcir en un tournemain une quantité de croissants. Après avoir été façonnés, les croissants peuvent être surgelés, afin de disposer en tout temps d'une petite réserve pour les envies impromptues de croissants. Essayez ces recettes selon votre envie du moment. Vous aurez beaucoup de plaisir et une journée de croissants fera le bonheur de votre famille.

Cordialement à vous,

Betty Bossi



Le BIG croissantier se compose de deux parties en matière synthétique, reliées par des charnières, ainsi que d'une spatule de lissage adéquate. Le BIG croissantier et la spatule de lissage passent au lave-vaisselle. Emballage: étui en matière synthétique solide et lavable.

Sommaire

Application	3
Idées de décoration	16
Suggestions	16

Croissants salés

Croissants à la ciboulette	4
Croissants à la française	6
Croissants asiatiques	14
Croissants au jambon	4
Croissants au saumon	6
Croissants aux asperges	6
Croissants californiens	14
Croissants du jardinier	10
Croissants de l'armailli	10
Croissants du pêcheur	10
Croissants du vacher	10
Croissants mexicains	14
Croissants orientaux	14
Croissants Wellington	6

Croissants sucrés

Croissants à la confiture	4
Croissants à l'abricot	8
Croissants au chocolat	4
Croissants au citron	8
Croissants aux amandes	8
Croissants aux cerises	12
Croissants aux framboises	12
Croissants aux noisettes	8
Croissants des fillettes	12
Croissants des garçonnets	12

Recette en couverture

Croissants orientaux, page 14

Pas à pas, de beaux croissants



1. Poser le BIG croissantier sur l'abaisse ronde de pâte froide, l'appuyer régulièrement sur la pâte.

Important: bien appuyer au centre, éventuellement passer dessus le rouleau à pâte.



2. Remplir les cavités de farce préparée, puis égaliser avec la spatule de lissage.



3. Soulever le BIG croissantier à droite et à gauche et le retirer.



4. Enrouler les morceaux de pâte vers la pointe, pincer légèrement les extrémités latérales pour les souder. Humecter la pointe de pâte.

Cuisson

- Pour éviter que les croissants ne s'ouvrent pendant la cuisson, les poser pointe en bas sur une plaque chemisée de papier cuisson en les espaçant bien. Réserver env. 15 min au frais.
- Voir page 16 pour des suggestions de farces salées et des idées de décoration pour les croissants sucrés.
- Cuisson: env. 20 min au milieu du four préchauffé à 220°C (chaleur tournante 200°C).
- Prolonger la durée de cuisson d'env. 5 min pour les croissants surgelés.
- Laisser tiédir les croissants cuits sur une grille.

Quantité des recettes

Les recettes sont conçues pour 8 croissants.

Pâtes

- Le BIG croissantier est prévu pour des abaisses de pâte rondes Ø env. 32 cm: pâte feuilletée, pâte à gâteau et pâte brisée sucrée.
- Le diamètre de l'abaisse de pâte à pizza étant plus petit, il faut l'étendre jusqu'à Ø env. 32 cm.

Petit-déjeuner

Croissants à la confiture

p.ex. pâte feuilletée

200 g de marmelade de boulangerie

Décoration

Saupoudrer les croissants refroidis de sucre glace.

Suggestion

Pour la farce, remplacer la marmelade de boulanger par un mélange de 200 g de confiture d'abricots mélangée à 4 c. à soupe de chapelure.

Croissants au chocolat

p.ex. pâte feuilletée

200 g de tartinade aux noisettes
(p.ex. Nutella)

30 g de biscuits (p.ex. petits-beurre),
finement concassés

Mélanger tous les ingrédients

Décoration

Décorer les croissants refroidis de glaçage, voir page 16.

Croissants au jambon

p.ex. pâte à gâteau

100 g de séré à la crème
100 g de jambon, finement haché
2 c.s. de persil plat, finement ciselé
1 c.c. de moutarde gros grains
sel et poivre, selon goût

Mélanger tous les ingrédients

Décoration

Avant la cuisson, dorer à l'œuf et badigeonner de moutarde gros grains.

Croissants à la ciboulette

p.ex. pâte à gâteau

150 g de crème fraîche
50 g de radis roses, finement hachés
1 botte de ciboulette,
finement ciselée
sel et poivre, selon goût

Mélanger tous les ingrédients

Décoration

Avant la cuisson, dorer à l'œuf et décorer de ciboulette.



Petit-déjeuner dominical

Croissants Wellington

p.ex. pâte feuilletée

- 5 c.s. **de tartinade** (p.ex. Le Parfait)
 - 80g **de viande séchée des Grisons**, finement coupée
 - 40g **de champignons de Paris**, finement hachés
 - 1 **petit oignon**, finement râpé
 - 1 c.c. **de thym**, finement ciselé
- un peu **de poivre**

Mélanger tous les ingrédients

Décoration

Avant la cuisson, dorer à l'œuf et décorer de **thym**.

Croissants aux asperges

p.ex. pâte à gâteau

- 80g **de fromage frais** (p.ex. Philadelphia)
 - 100g **de mini-asperges vertes**, 4 pointes réservées pour le décor, le reste finement haché
 - 10g **de morilles séchées**, mises à tremper, coupées en deux, lavées, égouttées, finement hachées
- sel et poivre**, selon goût

Mélanger tous les ingrédients

Décoration

Avant la cuisson, dorer à l'œuf et décorer avec les **pointes d'asperges** coupées en deux dans la longueur.

Croissants au saumon

p.ex. pâte feuilletée

- 100g **de crème fraîche**
 - 130g **de gravlax**, finement coupé
 - ½ c.s. **d'aneth**, finement ciselé
 - 1 **citron non traité**, un peu de zeste râpé
- sel et poivre**, selon goût

Mélanger tous les ingrédients

Décoration

Avant la cuisson, dorer à l'œuf et décorer d'**aneth**.

Croissants à la française

p.ex. pâte à pizza

- 150g **de fromage de chèvre frais** (p.ex. Chavroux), écrasé
 - 50g **d'olives vertes farcies**, finement hachées
 - 2 c.s. **de chapelure**
 - ½ c.s. **de romarin**, finement ciselé
- sel et poivre**, selon goût

Mélanger tous les ingrédients

Décoration

Avant la cuisson, dorer à l'œuf et décorer de rondelles d'**olives**.

Croissants Wellington



Croissants au saumon





Pour les dix-heures

Croissants au citron

p.ex. pâte Brisée

- 120 g de séré à la crème
- 100 g de dés de citronnat, finement hachés
- 2 c.s. de pistaches hachées
- 1 c.s. de sucre
- 1 citron non traité, zeste râpé

Mélanger tous les ingrédients

Décoration

Avant la cuisson, dorer à l'œuf et parsemer d'un peu de pistaches.

Croissants à l'abricot

p.ex. pâte sablée

- 1½ c.s. de demi-crème acidulée
- 150 g d'abricots dénoyautés, finement hachés
- 4 c.s. de noix de coco râpée
- 1 c.c. de sucre

Mélanger tous les ingrédients

Décoration

Badigeonner les croissants encore chauds de glaçage à la confiture, voir page 16.

Croissants aux amandes

p.ex. pâte feuilletée

- 180 g de masse aux amandes
- 2 c.s. de mascarpone
- 1 citron non traité, un peu de zeste râpé

Mélanger tous les ingrédients

Décoration

Badigeonner les croissants encore chauds de glaçage au sucre, voir page 16.

Croissants aux noisettes

p.ex. pâte à pizza

- 100 g de noisettes moulues
- ½ pomme, finement râpée
- 1½ c.s. de sucre
- 2 c.s. de crème
- 1 orange non traitée, un peu de zeste râpé

Mélanger tous les ingrédients

Décoration

Badigeonner les croissants encore chauds de glaçage au citron, voir page 16.



A midi

Croissants du jardinier

p.ex. pâte à pizza

- 4 c.s. de **crème fraîche**
- 100g de **brocoli en rosettes**,
finement haché
- 80g de **carottes**, grossièrement
râpées
- sel et poivre**, selon goût

Mélanger tous les ingrédients

Décoration

Avant la cuisson, dorer à l'œuf et décorer de lanières de **carottes**.

Croissants de l'armailli

p.ex. pâte à gâteau

- 120g de **pommes de terre en robe
des champs de la veille**,
épluchées, écrasées
- 100g de **cervelas**, pelé,
finement haché
- 1 c.s. de **sbrinz râpé**
- un peu de **muscade**
- sel et poivre**, selon goût

Mélanger tous les ingrédients

Décoration

Avant la cuisson, dorer à l'œuf et parsemer d'un peu de **sbrinz râpé**.

Croissants du vacher

p.ex. pâte à gâteau

- 50g de **fromage à raclette**,
finement râpé
- 6 c.s. de **demi-crème à sauce**
- 3 c.s. de **flocons de pommes
de terre** (p.ex. Stocki)
- 4 **oignons grelots**,
finement hachés
- 2 **tomates séchées à l'huile**,
égouttées, finement hachées
- ¼ c.c. de **paprika**
- sel et poivre**, selon goût

Mélanger tous les ingrédients

Décoration

Après la cuisson, saupoudrer les croissants encore chauds de **paprika**.

Croissants du pêcheur

p.ex. pâte feuilletée

- 100g de **filets de truite fumée**,
effilochés
- 125g de **fromage frais au raifort**
(p.ex. Cantadou)
- 1 c.s. de **persil plat**, finement ciselé
- un peu de **poivre**

Mélanger tous les ingrédients

Décoration

Avant la cuisson, dorer à l'œuf et décorer de **persil**.



Pour le goûter

Croissants aux cerises

p.ex. pâte feuilletée

- 150 g **de dessert à la semoule tout prêt**, écrasé
- 150 g **de cerises séchées** (p.ex. Bing Cherries de Fine Food), finement hachées

Mélanger tous les ingrédients

Décoration

Badigeonner les croissants encore chauds de **glaçage coloré au sucre glace**, voir page 16.

Croissants aux framboises

p.ex. pâte à gâteau

- 80 g **de framboises**
- 60 g **d'amandes mondées moulues**
- 1½ c.s. **de flan à la vanille** (p.ex. TamTam)
- 1 c.s. **de sucre**
- ½ c.c. **de sucre vanillé**

Mélanger tous les ingrédients

Décoration

Saupoudrer les croissants refroidis de **sucre glace**.

Croissants des fillettes

p.ex. pâte brisée

- 100 g **de noisettes moulues**
- 30 g **de zwieback**, finement concassé
- 20 g **de beurre fondu**, tiédi
- 1½ c.s. **de sucre**
- 2½ c.s. **d'eau**
- 1 **citron non traité**, un peu de zeste râpé

Mélanger tous les ingrédients

Décoration

Avant la cuisson, dorer à l'œuf et parsemer d'un peu de **noisettes moulues**.

Croissants des garçonnetts

p.ex. pâte brisée

- 100 g **de ricotta**
- 50 g **d'amandes moulues**
- 1½ c.s. **de raisins sultans**
- 2 c.s. **de sucre**
- un peu **de cannelle**

Mélanger tous les ingrédients

Décoration

Badigeonner les croissants encore chauds d'un peu de beurre fondu, saupoudrer de **sucre à la cannelle**, voir page 16.



Pour le dîner

Croissants californiens

p.ex. pâte à pizza

- 130 g de **chair à saucisse**
- 2 **concombres au vinaigre**,
finement hachés
- 2 c.s. de **grains de maïs en boîte**,
égouttés, finement hachés
- 1 c.c. de **sauce Worcestershire**
- 1 pincée de **sel**
un peu de **poivre**

Mélanger tous les ingrédients

Décoration

Avant la cuisson, dorer à l'œuf et décorer de **grains de maïs**, égouttés et hachés.

Croissants asiatiques

p.ex. pâte feuilletée

- 1 **blanc de poulet** (env. 150 g),
finement haché
- 1 **tige de citronnelle**,
pulpe finement hachée
- 50 g de **germes de haricot mungo**,
finement hachés
- 2 c.s. de **sauce soja**
- 1/2 c.c. de **sambal oelek**

Mélanger tous les ingrédients

Décoration

Avant la cuisson, dorer à l'œuf et décorer de **rouelles de piment**.

Croissants mexicains

p.ex. pâte à gâteau

- 1 **saucisse à rôtir de porc**
(env. 130 g), pelée, effilochée
- 1/2 **poivron rouge**,
finement haché
- 1 c.s. de **purée de tomates**
- 1/4 c.c. de **piment en poudre**
- 1 pincée de **sel**

Mélanger tous les ingrédients

Décoration

Avant la cuisson, dorer à l'œuf et décorer de **julienne de poivron**.

Croissants orientaux

p.ex. pâte à gâteau

- 100 g d'**épinards en branches surgelés**, dégelés, essorés,
finement hachés
- 100 g de **feta**, émiettée
- 1/2 c.c. de **cumin en poudre**
- quelques **baies roses en saumure**,
égouttées, écrasées
- sel**, selon goût

Mélanger tous les ingrédients

Décoration

Avant la cuisson, dorer à l'œuf et parsemer de **baies rouges** égouttées et écrasées.

Croissants mexicains



Croissants orientaux





Croissants salés

Décoration avant la cuisson

- Pour un joli brillant et comme colle, dorer les croissants façonnés à l'œuf légèrement battu ou badigeonner de crème à café.
- Avant la cuisson, enrober les croissants d'une tranche de lard ou d'une décoration convenant à la farce, p.ex. rouelles de piment, herbes, graines de courge, graines de pavot, copeaux de noisettes, rondelles d'olives, parmesan râpé, poivre moulu, lanières de carotte, graines de sésame.

Croissants sucrés

Décoration avant la cuisson

- Pour un joli brillant et comme colle, dorer les croissants façonnés à l'œuf légèrement battu ou badigeonner de crème à café.
- Les décorer avec des ingrédients convenant à la farce, p.ex. copeaux ou bâtonnets de noisettes, d'amandes, pistaches hachées, graines de sésame.

Décoration après la cuisson

- Badigeonner les croissants encore chauds de **glaçage au sucre glace**.
- Badigeonner les croissants encore chauds de **glaçage au sucre chaud**.
- Plonger les pointes ou les moitiés de croissants refroidis dans le **glaçage** liquide, laisser sécher sur du papier cuisson.
- Couper un petit angle du sachet de glaçage fondu, faire couler rapidement des fils de chocolat de **glaçage** sur les croissants refroidis, laisser sécher sur du papier cuisson.
- Coller des vermicelles de chocolat, des Smarties, des nonpareilles, des violettes en sucre, etc. avec du **glaçage au sucre glace**.

Glaçages

1 recette suffit pour 8 croissants

Glaçage blanc au sucre glace

Mélanger 5 c. à soupe de sucre glace et 2 c. à café d'eau.

Glaçage coloré au sucre glace

Mélanger 5 c. à soupe de sucre glace et 2 c. à café d'eau additionnée de 2 à 3 gouttes de colorant alimentaire au choix.

Glaçage à la confiture

Mélanger 3 c. à soupe de sucre glace, 1 c. à soupe de confiture d'abricots passée au tamis et 1 c. à café d'eau.

Glaçage au citron

Mélanger 4 c. à soupe de sucre glace, 1 c. à café de jus de citron et ½ c. à soupe d'eau.

Glaçage au sucre

Faire bouillir jusqu'à consistance d'un sirop 3 c. à soupe de sucre et 1 dl d'eau dans une petite casserole.

Glaçage clair ou foncé

Laisser fondre selon les indications de l'emballage.

Sucre à la cannelle

Mélanger 2 c. à soupe de sucre et ½ c. à café de cannelle.

Suggestions

- Les types de pâtes peuvent être utilisés différemment pour les recettes, à l'exception de la pâte brisée sucrée qui ne convient pas pour les croissants salés.
- La pâte se travaille toujours froide.
- La farce doit être fraîchement apprêtée. Après un court laps de temps, elle se solidifie et ne s'étale plus aussi bien.
- Les croissants salés doivent être servis tièdes. Ils s'accompagnent de différentes salades et légumes.
- Les croissants peuvent être surgelés individuellement (sans décoration), puis gardés dans des boîtes ou des sacs de congélation.

