Croissants deluxe

RECETTE DE MAARTEN JORDAENS

Croissants deluxe

RECETTE PAS À PAS

COMPOSITION

PRÉPARATION

- Poudre de cacao + chocolat noir
- Copeaux croustillants de brownie + chocolat noir
- Copeaux croustillants de fruits rouges + chocolat blanc
- Copeaux croustillants au citron + chocolat blanc
- Copeaux croustillants au caramel salé + chocolat blanc
- Copeaux croustillants de fruits rouges + chocolat rose

1

POUDRE DE CACAO + CHOCOLAT NOIR

INGRÉDIENTS

- 1 kg de chocolat de couverture noir Okapi 65 Signature Origin
- 75 g de beurre de cacao désodorisé
- Poudre de cacao riche en matières grasses

PRÉPARATION

1. Faire fondre le chocolat, ajouter le beurre de cacao et tempérer.
2. Tremper 1/2 croissant dans ce mélange de chocolat.
3. Laisser refroidir.
4. Ajouter de la poudre de cacao riche en matières grasses.

2

COPEAUX CROUSTILLANTS DE BROWNIE + CHOCOLAT BLANC

INGRÉDIENTS

- 1 kg de chocolat de couverture noir Okapi 65 Signature Origin
- 75 g de beurre de cacao désodorisé
- Copeaux croustillants de brownie

PRÉPARATION

1. Faire fondre le chocolat, ajouter le beurre de cacao désodorisé et tempérer.
2. Tremper 1/2 croissant dans ce mélange de chocolat.
3. Ajouter les copeaux croustillants au brownie sur le dessus.
4. Laisser refroidir.

3

COPEAUX CROUSTILLANTS DE FRUITS ROUGES + CHOCOLAT BLANC

INGRÉDIENTS

- 1 kg de chocolat blanc belge Obsession 30
- 75 g de beurre de cacao désodorisé
- Copeaux croustillants de fruits rouges

PRÉPARATION

1. Faire fondre le chocolat, ajouter le beurre de cacao désodorisé et tempérer.
2. Tremper 1/2 croissant dans ce mélange de chocolat.
3. Ajouter les copeaux croustillants aux fruits rouges sur le dessus.
4. Laisser refroidir.

4

COPEAUX CROUSTILLANTS DE CITRON + CHOCOLAT BLANC

INGRÉDIENTS

- 1?kg de chocolat blanc belge Obsession 30
- 75?g de beurre de cacao désodorisé
- Copeaux de citron croustillants

PRÉPARATION

1. Faire fondre le chocolat, ajouter le beurre de cacao désodorisé et tempérer.
2. Tremper 1/2 croissant dans ce mélange de chocolat.
3. Ajouter les copeaux croustillants au citron sur le dessus.
4. Laisser refroidir.

5

COPEAUX CROUSTILLANTS AU CARAMEL SALÉ + CHOCOLAT BLANC

INGRÉDIENTS

- 1?kg de chocolat blanc belge Obsession 30
- 75?g de beurre de cacao désodorisé
- Copeaux croustillants au caramel salé

PRÉPARATION

1. Faire fondre le chocolat, ajouter le beurre de cacao désodorisé et tempérer.
2. Tremper 1/2 croissant dans ce mélange de chocolat.
3. Ajouter les copeaux croustillants au caramel salé sur le dessus.
4. Laisser refroidir.

6

COPEAUX CROUSTILLANTS DE FRUITS ROUGES + CHOCOLAT ROSE

INGRÉDIENTS

- 1?kg de chocolat blanc belge Obsession 30
- 75?g de beurre de cacao désodorisé
- 40?g de poudre de framboise
- 20?g de Yodry (yaourt en poudre)
- Copeaux croustillants de fruits rouges

PRÉPARATION

1. Faire fondre le chocolat, ajouter le beurre de cacao désodorisé et tempérer.
2. Ajouter la poudre de framboise et la poudre de yaourt et mélanger.
3. Tremper 1/2 croissant dans ce mélange de chocolat.
4. Ajouter les copeaux croustillants de fruits rouges sur le dessus.
5. Laisser refroidir.