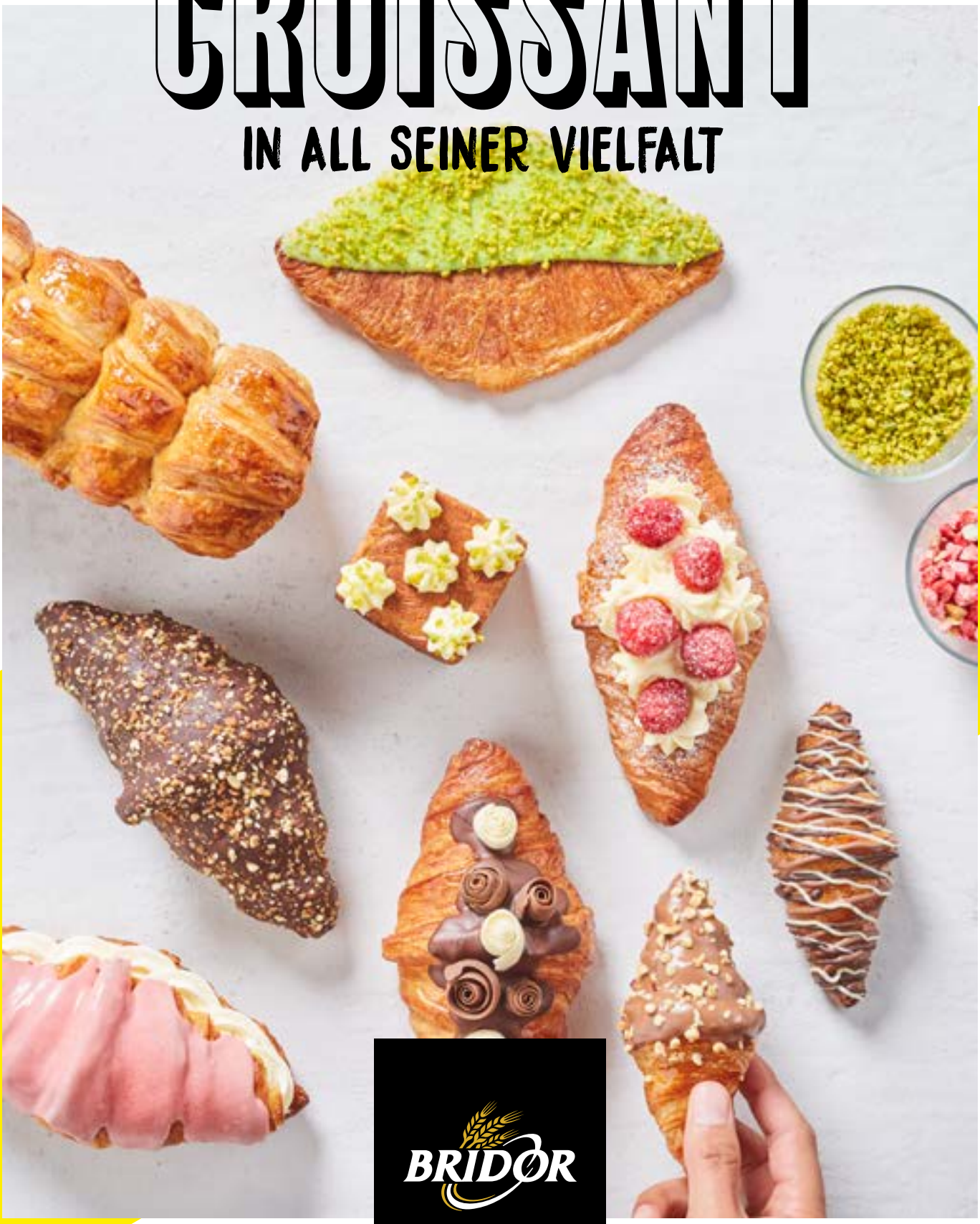
TRENDS,
REZEPTE & TIPPS
FÜR DIE FACHLEUTE
AUS DER GASTRONOMIE

PRODUKTFÜHRER

DAS CROISSANT

IN ALL SEINER VIELFALT



BRIDOR

DAS CROISSANT:

DIE GRUNDLAGE FÜR IHRE KREATIVEN IDEEN

Unter den herausragenden Produkten in der Bäckerei ist das Croissant König! Als Symbol für handwerkliches Können hat es die Generationen durchwandert, ohne jemals an Beliebtheit einzubüßen. Seine charakteristische Form, seine blätterige Textur und sein feiner Geschmack machen aus ihm eine allseits beliebte Feingebäcksorte, die zu jeder Tageszeit schmeckt!

Das Croissant macht alle kulinarischen Experimente mit. Seine Einfachheit macht es zu einer idealen Grundlage, um Altbewährtes wieder aktuell zu machen und neue Rezepte zu kreieren, die mit originellen Dekorationen, schmackhaften Füllungen oder gewagten Verwandlungen immer wieder neu überraschen. Damit wird das Croissant zum perfekten „Spielzeug" für handwerkliche Bäcker und Köche, deren Kreativität keine Grenzen kennt.

IN DIESEM PRODUKTFÜHRER ZEIGEN WIR DIE VIELEN MÖGLICHKEITEN IM CUSTOMIZING VON CROISSANTS AUF UND LIEFERN ALLEN PROFIS AUS BÄCKEREI UND GASTRONOMIE EINE UNERSCHÖPFLICHE INSPIRATIONSQUELLE.

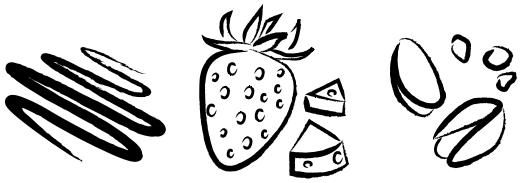
SCHWIERIGKEITSGRAD ★☆☆

DAS CROISSANT

MIT DEM GEWISSEN ETWAS

GEBACKENES CROISSANT

+



BUNTE TOPPINGS UND GLASUREN

Mit einfachen und köstlichen Rezepten machen Sie Ihre Croissants unwiderstehlich. Mit zwei einfachen Tricks können Sie Ihre Croissants einzigartig und noch leckerer machen:

- **Hinzufügen von Toppings aus frischen Früchten, Trockenfrüchten oder Schokolade**
- **Verwendung von farbigen Glasuren**

60 %

der Europäer mögen farbiges Feingebäck mit Verzierungen*

Diese persönlichen Verfeinerungen bieten eine einfache Möglichkeit, Ihr Feingebäcksortiment zu erweitern und aufzuwerten, sodass Sie es an Markttrends und Verbrauchervorlieben anpassen können.

Die Toppings heben das Croissant hervor, das sich durch seine Farben und seine appetitliche Optik auszeichnet und so seine visuelle Wirkung vor allem im Schaufenster oder in der Auslage erhöht.

Mit diesen Verzierungen ziehen die Croissants alle Blicke auf sich und regen zu Impulskäufen an.

HIER FINDEN SIE UNSERE VORSCHLÄGE, WIE SIE IHRE CROISSANTS NICHT NUR LECKER, SONDERN AUCH OPTISCH ANSPRECHEND UND WIRKUNGSVOLL ZUBEREITEN KÖNNEN!

*Bridor-Studie mit 6000 für ihr Land repräsentativen Verbrauchern in Europa (Frankreich, Deutschland, UK, Italien, Niederlande, Spanien), September 2023.

MANDELN & ROSA KROKANT

EINE KÖSTLICHE KOMBINATION FÜR EIN BUNTES CROISSANT MIT KNUSPERBISS

Zutaten: Zuckersirup • Gehobelte Mandeln / Rosa Krokant

Mit Zuckersirup bestreichen, dann mit Ihrem Topping garnieren: gehobelte Mandeln, rosa Krokant, gehackte Haselnüsse.

DIE KUNST DES TOPPINGS

FÜR CROISSANTS MIT DEM GEWISSEN ETWAS

VISUELLE WIRKUNG ★★☆

Mit dem Croissant als Grundlage können Sie einfach verschiedene Toppings wie frisches Obst oder Schokolade hinzufügen, um Ihr Feingebäck noch ansprechender zu machen.

Mit diesem Tipp bringen Sie auf einfache, aber effiziente Weise mehr Vielfalt in Ihr Angebot!

Zögern Sie nicht, immer wieder neue Varianten zu zaubern, um immer Croissants in der Auslage zu haben, die garantiert alle Blicke auf sich ziehen.

PISTAZIE, DIE ULTRA TRENDIGE GESCHMACKSRICHTUNG

FÜR EIN FEINES CROISSANT

Zutaten: Pistazienganache • Pistaziensplitter

Mit cremiger Pistazienganache bestreichen, dann mit Pistaziensplittern bestreuen.

TIPPS DES CHEFS

Sie können Ihre übriggebliebenen Zubereitungen aus der Konditorei verwenden, um Ihre Croissants zu dekorieren, so dass Sie Ihre Zutaten und Zubereitungen optimal nutzen können.

DIE SCHOKOLADE
EIN MUSS FÜR DAS SCHLEMMER-CROISSANT

Zutaten: Geschmolzene Schokolade • Blättchen aus Milch- und weißer Schokolade

Einen Schuss Schokolade darüber geben, dann mit den Plättchen aus weißer und Milchschokolade garnieren. Für eine einfachere Variante einfach Schokostreusel verwenden.

EIN HIMBEER-SAHNE-DEKOR
FÜR EIN FEINES UND FRUCHTIGES CROISSANT

Zutaten: Schlagsahne • Frische Früchte

Für ein süßes, frisches Geschmackserlebnis mit Schlagsahne und Himbeeren dekorieren.

EINE VIELZAHL AN MÖGLICHEN TOPPINGS FÜR DIE VERFEINERUNG IHRER CROISSANTS, VON DER EINFACHEN PERSONALISIERUNG BIS HIN ZU GANZ BESONDERS RAFFINIERTEN KREATIONEN.

DIE GLASUR:
EIN ECHTER HINGUCKER

VISUELLE WIRKUNG ★★☆

Die Glasur auf einem Croissant, egal ob mit weißem Zucker, Schokolade oder in der farbigen Variante, verwandelt ein Croissant sofort in eine bunte, fröhliche Gourmetkreation.

Diese Personalisierungen stechen in der Auslage hervor und ziehen die Blicke der Verbraucher auf sich, die auf der Suche nach einem visuellen und geschmacklichen Erlebnis sind.

Glasuren sind ein einfaches und wirksames Mittel, um die Geschmacksrichtungen Ihres Angebots zu erweitern und gleichzeitig dem Croissant eine starke optische Wirkung zu verleihen.

DIE GLASUR NACH ROCHER-ART
EIN REZEPT FÜR ALLERHÖCHSTEN GENUSS

Zutaten: 10 Croissants
- 250 g Schokolade
- 40 g geschmacksneutrales Öl, z. Bsp. Traubenkernöl
- 60 g gehackte Haselnüsse oder Mandeln

- Im Wasserbad 250 g Schokolade schmelzen.
- 40 g Traubenkernöl und 60 g gehackte, geröstete Haselnüsse oder Mandeln dazugeben.
- Die Glasur in ein langes Gefäß geben und bei einer Temperatur von 30-35 °C das Croissant darin kopfüber tunken.
- Gehackte & geröstete Haselnüsse oder Mandeln darauf streuen.

TIPPS DES CHEFS

Stellen Sie farbige Glasuren her, indem Sie weiße Schokolade mit natürlichen Farbstoffen mischen.

DER MANOLITO

DER KLASSIKER AUS SPANIEN

Weltweit gibt es unzählige Rezepte für Glasuren. Der Manolito ist der Croissant-Klassiker aus der spanischen Bäckerei.

Zutaten: 10 Croissants
Für den Zuckersirup: 70 g Zucker • 500 g Wasser • Ein wenig Honig
Für die Verzierung: Schokoladenglasur, nach Belieben • Toppings aus Keksen oder Trockenobst

- Einen warmen Zuckersirup zubereiten.
- Direkt nach dem Backen die Croissants mit einem Pinsel mit dem noch warmen Zuckersirup bestreichen.
- Die Manolitos mit der Schokoladenglasur und den Toppings verzieren.

BBCC CLUB

EIN REZEPT VON PIERRE LE SCAVAREC
BÄCKEREXPERTE SPANIEN UND MITGLIED IM BBCC

„DIESES CROISSANT IM MINIFORMAT, DAS AUS DER REGION UM MADRID STAMMT, HAT DIE SPANIER MIT SEINEN EINZIGARTIGEN AROMEN UND SEINEM APPETITLICHEN AUSSEHEN ÜBERZEUGT. DAS MIT ZUCKERSIRUP GETRÄNKTE UND MIT SCHOKOLADENGLASUR ÜBERZOGENE CROISSANT WIRD GERNE MIT KEKSEN ODER TROCKENFRÜCHTEN GARNIERT."

SCHWIERIGKEITSGRAD ★★☆

DAS CROISSANT MIT NEUEM REZEPT

HERZHAFT ...

GEBACKENES, HALBIERTES CROISSANT

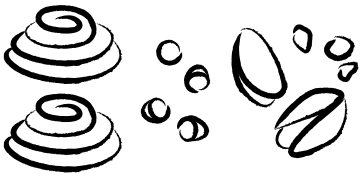
+

FÜLLUNGEN

SÜSS ...

GEBACKENES, HALBIERTES CROISSANT

+



FÜLLUNGEN & TOPPINGS

Um Ihre Croissants noch weiter zu personalisieren, können Sie sie als Basis für Sandwiches oder Desserts verwenden.
Schneiden Sie das Croissant einfach in der Länge auf und geben Sie ihm mit vielseitigen und leckeren Füllungen das besondere Etwas.

Dieser Ansatz ermöglicht es Ihnen, Ihre Croissants für ganz neue Zwecke zu nutzen und noch mehr Verzehrmomente abzudecken.

Ob zum Frühstück, zum Brunch, zum Mittagessen oder als herzhafter und/oder süßer Snack am Tag: Mit diesen Croissants sprechen Sie eine breitere Kundschaft an.

ENTDECKEN SIE, WIE DAS CROISSANT ZUR GRUNDLAGE VON GOURMET-SANDWICHES, FEINGEBÄCK MIT SCHMACKHAFTEN FÜLLUNGEN, ABER AUCH VON PÂTISSERIE-CROISSANTS WERDEN KANN.

DAS CROISSANT, EINE KREATIVE BASIS FÜR SANDWICHES

VISUELLE WIRKUNG ★★☆

Das Sandwich-Croissant, auch Crodwich genannt, verschmilzt zwei Klassiker aus der Bäckerei: das Croissant und das Sandwich.

Diese appetitliche Basis verleiht dem Sandwich mit einer Mischung aus weichen und knusprigen Texturen eine neue Dimension.

Die Verwendung eines Croissants als Grundlage für ein Sandwich mag in Frankreich, dem Land des Croissants, gewagt erscheinen, in vielen anderen Ländern ist sie aber schon längst üblich. Seine blättrige Textur und seine Leichtigkeit ermöglichen verblüffende Kreationen, sowohl optisch als auch beim Verzehr.

Diese neue Verwendung macht das Croissant ideal, um bei einem Brunch oder zu einem Frühstück angeboten zu werden.

DAS CRODWICH – VEGAN & LECKER

Zutaten: 10 vegane Croissants
- 200 g rote Linsen, zu Püree gekocht
- 200 g gekochte Quinoa
- 10 Esslöffel Granatapfelsaft
- Granatapfelkerne
- 50 g Blumenkohl-Pickles
- Gemischter Salat • Feine Scheibchen von orangenen und roten Karotten

- Das Croissant in der Mitte aufschneiden und den Salat auflegen.
- Die Quinoa mit den Linsen mischen, den Granatapfelsaft hinzufügen und die Mischung in dem Croissant verteilen.
- Die Granatapfelkerne hinzufügen, Pickles und Karottenscheiben in das Sandwich legen.

EIN REZEPT VON AURÉLIE MARINO
ERNÄHRUNGSBERATERIN UND GASTRONOMIN

Ein veganes Sandwich anzubieten, entspricht einer wachsenden Nachfrage der Verbraucher, die sich gesunde, ethische und umweltfreundliche Alternativen wünschen.

TIPPS DES CHEFS

Verwenden Sie Croissants mit Körnern oder Zaatar, um Ihr herzhaftes Angebot abwechslungsreich zu gestalten.

DAS FALAFEL-CRODWICH

EIN LECKERES VEGETARISCHES REZEPT MIT DEM GESCHMACK DES MITTLEREN OSTENS

Zutaten: 10 Croissants
Für die Falafeln: 1 kg Kichererbsen
- 3 kleine rote Zwiebeln
- 13 Knoblauchzehen
- Koriander und Petersilie, frisch
- 30 g Kümmel • 5 g Cayennepfeffer
- 45 g Mehl • Salz, Pfeffer
- 35 g Natron • 18 g Backpulver
- Sonnenblumenöl

Für die Füllung: Tahini
- Friséesalat • 8 Tomaten

• Zubereitung der Falafel

- Kichererbsen, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Koriander mixen.
- Gemahlenen Kümmel, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer und Mehl hinzufügen und vermischen.
- Natron und Backpulver kurz vor dem Frittieren hinzufügen.
- Sonnenblumenöl auf 180 °C erhitzen. Die Falafeln formen und 3 bis 4 Minuten in dem Öl frittieren.

• Anrichten des Crodwich

- Tomate und rote Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
  Mit der feingeschnittenen Petersilie und dem nativen Olivenöl extra vermischen.
- Das Croissant halbieren, mit dem Friséesalat und dann mit der Tomatenmischung belegen.
- Falafeln in Scheiben schneiden und auflegen.
  Mit einem Schuss Tahini abschließen.

BBCC CLUB
EIN REZEPT VON
NICOLAS POSTOLLE
BÄCKEREXPERTE MITTLERER OSTEN
UND MITGLIED IM BBCC

DAS MINI-CRODWICH ZIEGENKÄSE-HONIG

KLEINE PORTION MIT GROßEM GESCHMACK

Zutaten: 10 Mini Croissants
- 200 g Ziegenkäse
- 100 g Walnüsse
- 100 ml flüssiger Honig

- Das Croissant längs in 2 Hälften schneiden.
- Abwechselnd die feinen Käsescheiben und die Walnussstücke darauf verteilen.
- Einen Schuss Honig darüber geben.

BBCC CLUB

EIN REZEPT VON GAUTHIER WILBAUT
BÄCKEREXPERTE BELGIEN UND MITGLIED IM BBCC

TIPPS DES CHEFS

Wandeln Sie die klassischen Sandwichrezepte in kleine Häppchen um, um Ihr Buffet abwechslungsreicher zu gestalten.

KLEIN ABER FEIN!

Die Mini-Crodwiches eignen sich perfekt für Catering-Büffets und Nachmittagssnacks. Die Kombination von Ziegenkäse, Walnuss und Honig sorgt für einen subtilen süß-sauren Geschmack bei diesen leckeren Häppchen.

DER CRODOG

EIN MIX AUS DER STREET FOOD VERSION DES FRANZÖSISCHEN CROISSANTS & DEM AMERIKANISCHEN HOTDOG

Bieten Sie ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis mit dem Crodog, einem Croissant, das vom berühmten amerikanischen Hot Dog inspiriert ist und sowohl für den schnellen Verzehr unterwegs als auch für ein Mittagessen angeboten werden kann.

Zutaten: 10 Croissants
- 10 Frankfurter Würstchen à 80 g
- Honigsenf • Ketchup
- 100 g frittierte Zwiebeln
- 2 rote Zwiebeln • 100 g Pickles

- Das Croissant längs einschneiden und das Würstchen in das Croissant legen.
- Pickles und rote Zwiebelscheibchen dazugeben.
- Nach Belieben mit Honigsenf und Ketchup würzen.
- Für den knusprigen Biss zum Schluss noch die frittierten Zwiebeln darauf anrichten.

BBCC CLUB

EIN REZEPT VON PIERRE KOCH
EXECUTIVE CHEF BRIDOR EMEA
UND MITGLIED IM BBCC

„MIT UNTERSCHIEDLICHEN WÜRZBEILAGEN WIE BBQ-SAUCE, RELISH ODER PIKANTER MAYO BRINGEN SIE ABWECHSLUNG IN IHRE CRODOGS. UND FÜR NOCH MEHR GENUSS VERFEINERN SIE SIE MIT EIN PAAR SCHEIBEN CHEDDAR.“

DAS CROISSANT NACH KONDITORART

VISUELLE WIRKUNG ★★☆

Mehr als nur die perfekte Basis für allerlei Sandwiches: Das Croissant eignet sich auch für süße Kreationen!

Die Idee? Das Croissants als Grundlage für Desserts verwenden.
Mit dem Croissant lassen sich sehr einfache Pâtisserie-Rezepte elegant verfeinern, aber auch Klassiker wie Erdbeertorte, Zitronentorte, Schwarzwälder Kirschtorte und viele andere können mit dem Croissant neu erfunden werden!

Auf halbem Wege zwischen Feingebäck und Pâtisserie bieten diese Croissants mit cremigen und kreativen Füllungen die Möglichkeit, leckere und innovative Produkte anzubieten.

GEFÜLLTE MINI CROISSANTS MANGO-KOKOSNUSS

DER HINGUCKER AUF IHREM BÜFFET

Zutaten: 10 Croissants
- 300 g Schlagsahne mit Kokosnuss
- 2 frische Mangos
- Minzeblätter

- Das Croissant in 2 Hälften schneiden.
- Die untere Hälfte des Croissants mit der Schlagsahne mit Kokosnuss bestreichen.
- Vorsichtig einige zusammengefaltete Scheibchen frischer Mango darauf legen und mit ein paar Minzblättern dekorieren.

TIPPS DES CHEFS

Die Croissants nach Konditorart können auch im Miniformat angeboten werden, genau richtig als Beilage zu einem Kaffee Gourmand oder auf einem Catering-Büffet.

DAS CROISSANT MANDEL-PISTAZIE

SÜßE MILDE & RAFFINESSE

Zutaten: 10 Croissants

Für die Mandel- und Pistaziencreme:
- 250 g Butter • 250 g Zucker
- 100 g Mandelpulver
- 150 g Pistazienpulver
- 5 Eier • 50 g Mehl
- 87,5 g Sahne
- 10 g Bittermandel
- Zuckersirup (ausreichende Menge, um 10 Croissants zu bestreichen)

Für das Pistazienbaiser:
- 500 g gekochter Zucker • 10 Eiweiß
- Einige Tropfen grüner Farbstoff
- 1 Prise Salz • 25 g Pistazienpaste

- Zuerst den Zuckersirup zubereiten.
- Croissant längs aufschneiden und mit Zuckersirup tränken.

Zubereitung der Mandel- und Pistaziencreme

- Die weiche Butter und den Zucker mixen, dann das Mandel- und Pistazienpulver hinzufügen.
- Die Eier hinzufügen und einige Minuten lang aufschlagen.
- Bei niedriger Geschwindigkeit die flüssige Sahne, das Mehl und dann die Bittermandel unterrühren.
- Zu einer homogenen Masse verrühren.

Anrichten des Croissant

- Die Mandel-Pistazien-Creme auf die Innenseite geben und die Croissants zusammensetzen.
- Bei 155 °C 12-14 Minuten lang backen und anschließend abkühlen lassen.
- Jetzt Baiser zubereiten: Dazu das Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen, dann die Pistazienpaste und den Farbstoff hinzufügen.
- Mit dem Baiser abschließen.

BBCC CLUB

EIN REZEPT VON NICOLAS POSTOLLE
BÄCKEREXPERTE MITTLERER OSTEN UND MITGLIED IM BBCC

ENTDECKEN SIE AUCH ...

DAS GEFÜLLTE CROISSANT MIT LEICHTER MANDARINENCREME UND PISTAZIENSPLITTERN

WENN DAS CROISSANT AUF DIE KULTUREN AUS ALLER WELT TRIFFT ...

VISUELLE WIRKUNG ★★☆

Und hier die letzte Methode, um Ihren Croissants den letzten Schliff zu geben: Wir verschmelzen die französische Backkultur mit Spezialitäten aus aller Welt, zu innovativen und sehr trendigen Pâtisserie-Croissants, die Ihre Kunden und Kundinnen auf (Geschmacks-) Reise schicken!

DER CROOKIE,
DER MIX AUS FRANZÖSISCHEM FEINGEBÄCK & AMERIKANISCHER PÂTISSERIE

Der Crookie ist ein leckerer Mix aus dem französischen Croissant und dem amerikanischen Cookie.

Er kombiniert die leichte Blätterung des Croissants und die weiche und sehr köstliche Textur des Cookie.

Dieses Rezept wurde 2024 von einer Pariser Bäckerei erfunden und verbreitete sich rasend schnell in den sozialen Netzwerken. In nur wenigen Wochen gab es schon zahlreiche neue Varianten und die kreativen Bäcker setzen alles daran, ihre trendbegeisterten Kunden und Kundinnen auf ihre eigenen Interpretationen des Crookie aufmerksam zu machen.

Zutaten: 10 Croissants
- 110 g weiche Butter
- 100 g brauner oder weißer Zucker
- 1 Ei • 225 g Mehl • ½ Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz • 175 g dunkle Schokoladensplitter

Topping: Gehackte Haselnüsse
- Schokoladensplitter

- Croissants backen und abkühlen lassen.

• Zubereitung des Cookie-Teigs

- Den Ofen auf 170 °C vorheizen.
- Weiche Butter mit Zucker verrühren, bis die Masse blassgelb und schaumig wird.
- Ein ganzes Ei hinzugeben.
- Mehl mit Backpulver und Salz sieben.
- Mehl mit Hilfe eines Holzlöffels unter den Teig rühren, damit keine Klumpen entstehen.
- Wenn der Teig glatt ist, die Schokoladenstückchen hinzugeben.

• Cookie anrichten:

- Die abgekühlten Croissants längs einschneiden und mit Cookie-Teig füllen.
- Für den knusprigen Biss etwas Cookie-Teig auf das Croissant streichen.
- Das Cookie-Croissant 8 Minuten bei 170 °C backen.
- Für noch mehr Schlemmergenuss mit gehackten Haselnüssen und Schokostückchen verzieren.

BBCC CLUB

EIN REZEPT VON JÉRÔME SANGANI
BÄCKEREXPERTE FRANKREICH UND MITGLIED IM BBCC

DAS HÖRNCHEN-CROISSANT

DER MIX AUS FRANZÖSISCHEM FEINGEBÄCK UND ITALIENISCHEM EIS

Das Hörnchen-Croissant kombiniert die Finesse des französischen Croissants mit dem Schlemmergenuss des italienischen Eis und schafft somit ein einzigartiges Erlebnis.

Zutaten: Croissants
- Italienisches Eis
- Toppings aus Früchten oder Schokolade

- Das Croissant quer durchschneiden, so dass das obere Drittel etwa die Größe eines Deckels und der untere Teil (zwei Drittel) die Form einer Eiswaffel hat.
- Den unteren, größeren Teil aushöhlen.
- Mit einer Spritztüte mit gezacktem Aufsatz oder mit einer Eismaschine mit Eis befüllen.
- Für eine persönliche Optik mit den Toppings Ihrer Wahl verzieren.

BBCC CLUB
EIN REZEPT VON GIUSEPPE NACCIBÄCKEREXPERTE ITALIEN UND MITGLIED IM BBCC

„DAS ITALIENISCHE EIS, AUCH GELATO GENANNT, IST EIN LEGENDÄRES DESSERT AUS ITALIEN, DAS FÜR SEINE GLATTE UND CREMIGE TEXTUR BEKANNT IST. ORIGINAL ITALIENISCHES EIS IST IN DER GANZEN WELT BELIEBT UND EIN PFEILER DER ITALIENISCHEN KULTUR."

DER CROMPOUCE

DIE NEUAUFLAGE DES TOMPOUCE ALS FEINGEBÄCK

Der Tompouce ist eine traditionelle Pâtisserie aus den Niederlanden aus zwei Schichten Blätterteig mit einer Füllung aus Konditorcreme und Schlagsahne und einer rosa Glasur.

Die Kombination dieses Rezepts mit einem Croissant, das „Crompouce" getauft wurde, ging in den sozialen Netzwerken schnell viral und machte die Kreation weit über die niederländischen Grenzen hinaus bekannt.

Zutaten: 10 Croissants
- 400 g rosa Schokolade (Pink Icing, Chocolat Ruby)
- 1000 g Konditorcreme
- 500 g Schlagsahne

- Konditorcreme und steife Schlagsahne in einem Gefäß vermengen.
- Das Croissant nach dem Abkühlen längs halbieren und etwa 100 g der Crememischung mit einer Spritztüte darauf geben.
- Das Croissant schließen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Die Oberseite des Croissants in die rosa Schokoladenzubereitung tunken.

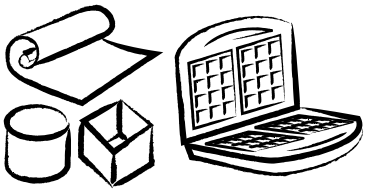
BBCC CLUB
EIN REZEPT VON STEPHAN IHRMAN BÄCKEREXPERTE NIEDERLANDE UND MITGLIED IM BBCC

SCHWIERIGKEITSGRAD ★★★

DAS CROISSANT MIT NEUER FORM

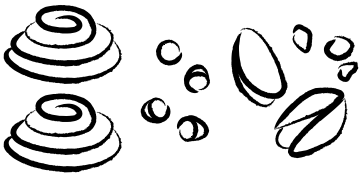
BACKFERTIGES CROISSANT

+



BACKMATERIAL

+



FÜLLUNGEN & TOPPINGS

Die Croissants mit neuer Form brechen mit den Codes und sind gewagt und modern. Wenn Sie die klassische Croissantform durch Verwendung einer Backform oder eines Backgeräts neu erfinden, kreieren Sie einzigartige Produkte, die die Verbraucher überraschen werden.

Diese Verarbeitung des Croissants ist komplexer, erlaubt es aber, unterschiedliche und kreative Formen zu erfinden, die die Kundschaft begeistern werden.

Neue Formen und Geschmacksrichtungen bei Feingebäck sind immer beliebter, da sie den Wunsch der Verbraucher nach innovativen Genussmomenten erfüllen.

76 %

der Europäer entdecken gerne neue Formen und Geschmäcker beim Feingebäck*

PROBIEREN SIE DIE VERSCHIEDENEN MÖGLICHKEITEN AUS, EINEM CROISSANT EINE NEUE FORM ZU GEBEN, UM IHRE KUNDSCHAFT MIT EINEM GANZ NEUEN GESCHMACKLICHEN UND VISUELLEN ERLEBNIS ZU BEGEISTERN.

*Bridor-Studie mit 6000 für ihr Land repräsentativen Verbrauchern in Europa (Frankreich, Deutschland, UK, Italien, Niederlande, Spanien), September 2023.

DAS CROISSANT IN SEINER VERFEINERTEN VERSION

VISUELLE WIRKUNG ★★★

Unter den vielen Möglichkeiten, das Croissant neu zu strukturieren, gibt es Methoden, um ihm eine sehr schlanke, feine Form zu geben und so originelle Feingebäcke zu kreieren. Diese Techniken legen das Augenmerk auf die Ästhetik und die Originalität und verleihen dem Croissant gleichzeitig einen sehr knusprigen Biss.

DIE CROFFLE BANANE-SCHOKOLADE

Zutaten: 10 backfertige Croissants
- Schokoladenstückchen
- 5 Bananen
- Geraspelte Kokosnuss

Gerät: 1 Waffeleisen

- Das Croissant leicht auftauen lassen und dann halbieren.
- Die Schokoladenstückchen in das Croissant geben.
- Das Croissant im Waffeleisen 4-5 Minuten backen.
- Banane in Scheiben schneiden und darauf verteilen.
- Mit Kokosnuss bestreuen.
- Warm verzehren.

BBCC CLUB

EIN REZEPT VON SOFI GRANLUND BÄCKEREXPERTIN SCHWEDEN UND MITGLIED IM BBCC

CROFFLE!

WENN DAS CROISSANT AUF DIE WAFFEL TRIFFT!

Die Croffle vereint zwei äußerst beliebte Spezialitäten: das klassische Croissant aus Frankreich und die traditionelle Waffel. Dieses einzigartige Rezept erfreute sich dank dem ausgeprägten Texturenmix und den großzügigen Füllungen schnell großer Beliebtheit.
Die Croffle entsteht durch Pressen und Backen eines Croissants im Waffeleisen, wobei eine blätterige, außen knusprige Waffel mit einem weichen Kern entsteht.

ENTDECKEN SIE AUCH ...

- DIE KOREANISCHE CROFFLE
- DIE CROFFLE NACH ARMER-RITTER-ART
- DIE DEFTIGE MINI-CROFFLE
- DIE CROFFLE HUHN-KÄSE

FLAT CROISSANT!

EIN FLACHES CROISSANT FÜR EIN EINZIGARTIGES SCHLEMMERERLEBNIS

Das Flat Croissant ist eine gewagte Neuinterpretation des klassischen Croissants, das hier in einer platten Form kommt, die ihm eine besonders knusprige Textur verleiht. Zusammen mit richtig bunten Glasuren und Toppings bringen diese Flat Croissants Farbe in Ihr Feingebäckangebot.

„ES GIBT UNZÄHLIGE MÖGLICHKEITEN FÜR DIE INDIVIDUELLE GESTALTUNG. SIE KÖNNEN ZUM BEISPIEL DIESE KOMBINATIONEN AUS GLASUR UND TOPPING AUSPROBIEREN:

' ROSA GLASUR UND HIMBEERSTÜCKE
' PISTAZIENGLASUR UND PISTAZIENSPLITTER

LASSEN SIE IHRER KREATIVITÄT FREIEN LAUF UND DENKEN SIE SICH EINZIGARTIGE ZUSAMMENSTELLUNGEN MIT FRÜCHTEN, BLUMEN UND GENUSSVOLLEN TOPPINGS AUS."

DAS FLAT CROISSANT SCHOKOLADE-KOKOSNUSS

Zutaten: 10 backfertige Croissants • Glasur aus weißer oder Milchschokolade mit natürlichen Farbstoffen •
Material: Backbleche und Backpapier oder Dauerbackfolie

- Croissants auftauen.
- 4 Croissants auf ein Backblech zwischen zwei Blätter Backpapier oder Dauerbackfolie legen und das Ganze mit einem weiteren Backblech abdecken, um sie flach zu drücken.
- Mit einem Gewicht beschweren, entweder mit mehreren Blechen oder einem Topf, damit die Croissants beim Backen nicht aufgehen.
- Die Croissants 20 Minuten bei 180 °C backen.
- Mit Schokolade bestreichen und Kokosnussraspel darauf streuen.

BBCC CLUB

EIN REZEPT VON PIERRE LE SCAVAREC
BÄCKEREXPERTE SPANIEN UND MITGLIED IM BBCC

WÜRFEL-CROISSANT !

Das Würfel-Croissant erfindet das traditionelle Feingebäck neu, indem es eine moderne geometrische Form annimmt und jetzt eine innovative Ästhetik mit leckeren Geschmacksrichtungen verbindet.

TIPPS DES CHEFS

Für simplere Kreationen können Sie Ihre Würfel-Croissants auch einfach verzieren. Sie können auch andere Arten an Backformen verwenden, um Ihren Croissants die verrücktesten Formen zu geben!

DAS WÜRFEL-CROISSANT MIT VANILLE UND ROTEN FRÜCHTEN

Zutaten: 10 backfertige Croissants
Vanillezubereitung: 1,25 L Milch
- 2 Vanilleschoten • 7 gestr. Esslöffel Maisstärke • 100 g Puderzucker • 2 Eier

Topping: Erdbeeren
- Heidelbeeren • Rote Johannisbeeren
- Himbeeren • Borretschblüten
- Atsina-Cress-Blätter

Material: Quadratische Form

- Das Croissant leicht auftauen lassen und dann halbieren.
- Quadratische Formen fetten und die zwei Croissantstücke hineinlegen.
- Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Formen zwischen zwei perforierte Aluminiumbleche mit Backpapier oder Dauerbackfolie geben und 25 bis 28 Minuten bei 160 °C backen.

• Vanillezubereitung

- Die Hälfte der Milch mit dem Vanillemark und der halbierten Schote aufkochen.
- Die Maisstärke in eine Schüssel geben und mit der anderen Hälfte der kalten Milch anrühren.
- Zucker und Ei zu der Maisstärke-Milch-Mischung hinzugeben und zu einer homogenen Zubereitung vermischen.
- Die kochende Milch unter kontinuierlichem Rühren auf die Zubereitung gießen.
- Die Zubereitung in den Topf umfüllen, bei schwacher Hitze köcheln lassen und dabei ständig mischen, bis die Creme eindickt.
- Die Creme in den Kühlschrank stellen.

• Anrichten des Würfel-Croissants

- Eine Öffnung in die Oberseite des Würfel-Croissants machen und das Innere mit der Vanillezubereitung füllen.
- Für die Präsentation etwas Vanillezubereitung anrichten, den Würfel-Croissant platzieren und mit Creme bedecken.
- Mit den roten Früchten, den Borretschblüten und den Atsina-Cress-Blättern garnieren.

BBCC CLUB
EIN REZEPT VON CHRISTOPHE PÉLERBE
BÄCKEREXPERTE FRANKREICH UND MITGLIED IM BBCC

ENTDECKEN SIE AUCH ...
DAS HERZHAFTE WÜRFEL-CROISSANT