

ECLAT DU TERROIR vous propose de délicieuses recettes à base de croissants : sucrées ou salées, des plus classiques aux plus inattendues, elles vous permettront de régaler et de surprendre vos clients !



## 1 Le sucré

Commençons par un grand classique, le croissant aux amandes : une recette qui a fait ses preuves mais qui peut se décliner en variations gourmandes et originales pour le plus grand bonheur de vos clients !

### Croissant aux amandes

#### Sirop d'amandes :

##### Ingrédients :

- Sirop à 30°C : 500g de sucre cristal et 375g d'eau
- 55g amandes en poudre
- 55g sucre glace
- 43g d'eau de fleur d'oranger

##### Process :

- Confectionner le sirop avec le sucre et l'eau et le faire bouillir quelques instants
- Ajouter les amandes en poudre et le sucre glace
- Laisser frémir 15 minutes et ajouter la fleur d'eau d'oranger
- Laisser refroidir

#### Crème pâtissière :

##### Ingrédients :

- ¼ de litre de lait demi écrémé
- 1 gousse de vanille
- 3 jaunes d'œuf
- 75g de sucre cristal
- 15g de Maizéna®

##### Process :

- Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée
- Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et la Maizéna® jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Verser un peu de lait vanillé bouillant sur les jaunes blanchis
- Verser ce mélange dans le reste du lait vanillé et faire cuire quelques minutes
- Refroidir

## Crème d'amandes :

### Ingrédients :

- 325g beurre
- 325g amandes en poudre
- 325g sucre glace
- 4 œufs
- 32g Maïzéna®
- 32g rhum

### Process :

- Faire ramollir le beurre et le mettre dans un batteur avec un fouet
- Ajouter les amandes en poudre en deux fois et mélanger à vitesse moyenne
- Ajouter le sucre glace en deux fois et mélanger à vitesse moyenne
- Ajouter les œufs un à un : bien attendre que le mélange soit homogène après chaque œuf
- Ajouter la Maïzéna® et le rhum
- Le mélange final doit avoir une densité de 870g

## Frangipane :

### Process :

- Mélanger au batteur en vitesse moyenne 20% à 30% de la crème pâtissière avec la crème d'amandes

La frangipane est prête pour faire garnir des fonds de tartes aux fruits, des galettes, etc...

### Montage du croissant aux amandes :

- Ouvrir le croissant cuit en deux et puncher copieusement les deux faces au pinceau avec le sirop d'amandes
- Mettre la crème frangipane sur le dessous et fermer le croissant
- Mettre de la crème en ruban sur le dessus
- Décorer de quelques amandes effilées et ajouter un peu de sucre glace
- Cuire 12 à 15 minutes à 160°C selon grosseur (oura ouvert)
- Refroidir et décorer avec un peu de sucre glace

## Croissant aux amandes et au chocolat

Ajouter environ 30% d'une ganache de tarte au chocolat classique à la crème d'amandes.

Lors du montage du croissant, avant de la refermer, ajouter des quartiers de poires au sirop préalablement décuits rapidement dans un caramel mou.

## Croissant aux amandes praliné

Ajouter environ 20% de pralin extra en pâte à la crème d'amandes.

Lors du montage du croissant, avant de la refermer, ajouter des quartiers d'abricots au sirop préalablement décuits rapidement dans un caramel mou.

## Croissant aux amandes à la pistache

Ajouter environ 10% de pâte de pistache à la crème d'amandes. Lors du montage du croissant, avant de la refermer, ajouter des petits quartiers d'abricots au sirop et quelques cerises griottes dénoyautées.