

Croncha

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
6	3h	37-48 min
INSTANTS DE CONSOMMATION CONSEILLÉS :		
Déjeuner	Dîner	Brunch
Collations	Amuse-bouche	



RECETTE CRÉÉE PAR
Tina Wilson, Chef



/ Liste d'ingrédients

2 Bandes de pâte à croissants Lecoq coupées en largeur de 1 cm

Garniture croncha :

50 g Farine tout usage

50 g Shortening

50 g Sucre en poudre

Garniture au chocolat :

75 g Glaçage de base nature

10-20 g Poudre de cacao

Garniture colorée :

75 g Garniture de base nature

2-4 gouttes Colorant alimentaire en gel

ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez aussi utiliser 6 croissants bun de Bridor pour sauver du temps.

/ Préparation

ÉTAPE 1

Couper deux bandes de 1,5 cm de largeur dans la pâte à croissants Lecoq. Enrouler les pâtes d'une extrémité à l'autre et les placer dans un moule rond de 10 cm x 3,5 cm. Laisser reposer à température ambiante pendant 1,5 à 2 heures ou au réfrigérateur pendant la nuit.

ÉTAPE 2

Préchauffer le four à 345°F. Placer un papier sulfurisé suivi d'une plaque de cuisson sur le moule avec le produit et mettre au four. Cuire pendant 14 à 18 minutes.

ÉTAPE 3

Sortir la plaque, retourner les rolls et poursuivre la cuisson au four pour 3 à 5 minutes supplémentaires.

ÉTAPE 4

Pour la garniture, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse, puis étaler sur une épaisseur de 1/8".

ÉTAPE 5

Découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce rond de 3 7/8" et placer la pâte sur le roll.

ÉTAPE 6

À l'aide d'un petit couteau d'office tranchant, couper trois lignes courbes dans la pâte pour créer le motif en forme de "coquillage".

ÉTAPE 7

Cuire à 350°F pendant 20 à 25 minutes.