

Croissornement

PORTEIONS	PRÉPARATION	CUISSON
4	20 minutes	13-15 minutes
INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS		
Déjeuner Brunch Dîner Souper Collations Amuse-bouche Dessert		



Recette créée par
Vincent Rodier, Chef Executif

/ Ingrédients



Mini croissant parfait

Quantité : 4

- 15 gr de sucre
- 1 jaunes d'œufs
- 10 gr de féculle de pdt
- 1 gousse de vanille
- 100 gr de lait
- 200 gr de crème liquide
- 300 gr de chocolat 60%
- 20 gr de colorant chocolaté

/ Préparation

Étape 1

Décongelez les croissants. Placez-les dans le moule de la grosseur de boules désirées et faites cuire à 175°C (350 °F) pendant 14-18 minutes.

Étape 2

Crème pâtissière : faites chauffer le lait avec la vanille, puis mélangez le sucre, le jaune d'oeuf et la féculle. Faites cuire dans une casserole pendant 5 minutes. Laissez refroidir. Fouettez la crème et ajoutez-la lorsque le mélange est refroidi.

Étape 3

Faites un petit trou dans le bas des boules de croissants pour y fourrer la crème pâtissière à l'aide d'une poche et d'une petite douille.

Étape 4

Tempérez le chocolat, trempez les boules de croissant dans différents colorants alimentaires au chocolat. Finissez avec les décos de votre choix, comme des bonbons délicats, puis ajoutez une petite guimauve sur le dessus et déposez une petite branche de sapin.

