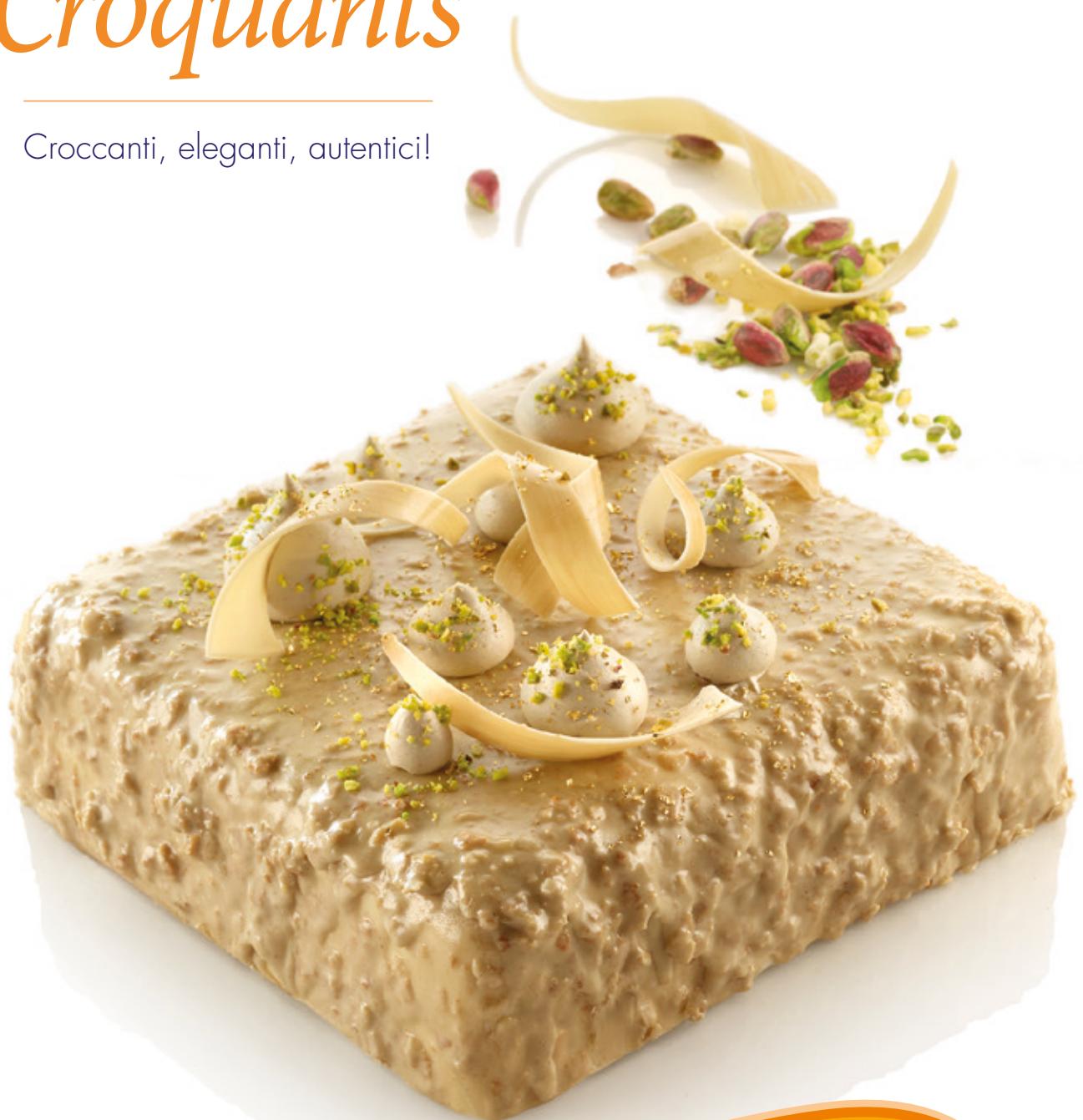


# Gli irrinunciabili *Croquants*

Croccanti, eleganti, autentici!



  
**Marguerite**  
*perchè la vostra arte esige il meglio*

# Valorizza le tue creazioni con i Croquants

Immancabili nelle proposte di pasticceria moderna, utilizzati come inserti, dischi, glasse o come strati sottili nelle bavaresi, i **Croquant apportano gusto e colore** e consentono di raggiungere la regola d'oro della consistenza: **la combinazione perfetta di croccantezza, scioglievolezza e morbidezza**. Marguerite rinnova i Croquant per soddisfare le aspettative degli artigiani e dei consumatori alla ricerca di gusti autentici e ingredienti naturali. Con cura e rigore, i suoi pasticceri hanno selezionato **ingredienti naturali eccezionali** e ottenuto le massime prestazioni.

## I nuovi croquant: una proposta dalla golosità sublime

I Croquant combinano ingredienti nobili, come il cioccolato, aromi naturali unici, estratti vegetali che esaltano i colori e briciole di crêpe dal delizioso sapore burroso, realizzate nello storico laboratorio di Marguerite in Alsazia.

Versatili e pronti all'uso, questi Croquants sono facilmente lavorabili e presentano una consistenza perfettamente liscia ed elastica, che consente ai pasticceri di spingere i limiti della loro creatività. In sintesi le peculiarità che rendono i Croquant unici sul mercato sono:

### La tendenza

Senza olio di palma e senza lecitina di soia

### La golosità

Solo cioccolato puro e in alta quantità (dal 45 al 50%) che conferisce un gusto intenso e persistente

### L'estetica

Colore autentico, assenza di affioramento di grasso, crêpe e inclusioni abbondanti e ben visibili

### Il benessere

Ridotto contenuto di zucchero, aromi e coloranti naturali

### La lavorabilità

Morbidi, lavorabili, non unti, dal taglio netto e pulito

### La stabilità

Croccantezza perfetta in abbattimento e inalterata fino a 24h in frigorifero dopo lo scongelamento



### Pralin Croquant

Gusto iconico, il Pralin Croquant combina elegantemente la delicatezza del cioccolato al latte, la ricchezza del pralinato e l'irresistibile croccantezza delle crêpes sbriciolate dal delizioso sapore di burro.

Da provare con frutti aspri come il frutto della passione, il limone o i frutti rossi, il cioccolato al latte, il sesamo e la frutta secca.

### Croquant Chocolat Noir

Un vero piacere per il palato, questo prodotto unisce il potere aromatico del cioccolato fondente alla dolcezza delle nocciole tostate, il tutto esaltato da un'irresistibile consistenza croccante.

Da provare con frutti esotici, arancia, menta, pere, cocco, pistacchio, caffè e cioccolato bianco.



### Croquant al Caramello

Questa variante gourmet bilancia delicatamente le sfumature vanigliate e burrose del caramello, la delicatezza del fleur de sel e la croccantezza delle crêpes.

Perfetto con la mela caramellata, il cioccolato fondente, la gianduia, noci e banana.



### Croquant al Pistacchio

Questo croquant rivela tutta l'intensità del pistacchio, esaltata dalla dolcezza del cioccolato bianco. I pezzetti di crêpe aggiungono una consistenza croccante, per un'esperienza deliziosamente appagante.

Dà un risultato incredibile in abbinamento ad albicocca, lampone, ciliegia, agrumi, miele, cioccolato fondente, mandorla e torrone.



### Croquant al Limone

Grande classico della pasticceria francese, combina armoniosamente l'acidità del limone, la rotondità del cioccolato bianco e la leggerezza delle scaglie di meringa.

Assolutamente da provare con pera, mela, agrumi, frutta esotica, pralinato, vaniglia o cioccolato fondente, basilico e limoncello.

Riempire il banco della tua pasticceria di colore e di tante proposte golose dai gusti diversi senza creare troppa complessità in laboratorio: con i Croquant è facile! Grazie ai suggerimenti dei pasticceri Marguerite, i clienti avranno l'imbarazzo della scelta tra abbinamenti golosi e creativi.

# Goloso Oro Verde

## Strato Croccante Al Pistacchio

q.b. Croquant al Pistacchio

Sciogliere il Croquant al microonde, colare su un silpat e stenderlo creando uno strato sottile, quindi riporlo in abbattitore negativo fino all'utilizzo.

## Ganache al Cioccolato Bianco

1 l Suldy

300 g Cioccolato bianco

20 g Gelatina reidratata

n.2 Bacca di vaniglia

Scaldare il Suldy e la bacca di vaniglia sul fuoco fino a 70°C, aggiungere quindi il cioccolato bianco, la gelatina reidratata, frullare con frullatore ad immersione e dividere il composto in 2 quadrati con il lato di 20 cm, quindi abbattere in abbattitore negativo.

## Montaggio dell'inserimento

Una volta raffreddata la ganache morbida al cioccolato bianco, ritagliare un quadrato di Croquant al Pistacchio della stessa dimensione ed accoppiare, quindi ripetere l'operazione: otterrete così un quadrato composto da 2 strati di ganache morbida di cioccolato bianco e 2 strati di Croquant al Pistacchio, riporre quindi nuovamente in abbattitore negativo fino all'utilizzo.

## Bavarese al Pistacchio

340 g Latte

200 g Suldy

250 g Tuorlo

250 g Zucchero

20 g Gelatina reidratata

800 g Suldy semi montata lucida

150 g Pasta pistacchio



## Montaggio

In uno stampo da bavarese quadrato dressare la bavarese al pistacchio fino ad 1/3 dello stampo, adagiare l'inserimento precedentemente composto ed abbattuto, e finire il dolce con la restante bavarese. Riporre in abbattitore negativo fino al completo raffreddamento, stampare, glassare e decorare a piacere.

# Dubai Roll

## Pasta Croissant

1 kg Croi or

400 g Acqua

50 g Lievito

450 g Perfetto Élite Croissant

In planetaria con gancio o spirale amalgamare tutti gli ingredienti ad eccezione della melange, fino alla formazione della maglia glutinica. Far riposare l'impasto in abbattitore positivo per circa 15 minuti, nel frattempo preliminare Perfetto Élite Croissant, quindi riprendere il pastello, dare 3 pieghe a 3 e riporre a 2/4°C per 20 minuti. Laminare ad uno spessore di 2,5 mm, quindi creare un rotolo di 5 cm di diametro, tagliare delle rondelle dallo spessore di 1,5 cm e inserire in uno stampo rotondo con diametro di 7 cm. Lievitare a 30°C, 75% umidità per raddoppiare il volume. Infornare con metodo teglia contro teglia, cuocere per 17/20 min ca. a valvola chiusa e 2 minuti a valvola aperta, in forno statico a 185°C e in forno ventilato a 170°C.

## Crema Pasticcera al Pistacchio

350 g Gold Crema Patisserie

1 l Latte

150 g Pasta pistacchio

In planetaria miscelare tutti gli ingredienti con foglia per circa 2 minuti a media velocità. Una volta ottenuta una crema liscia, coprire con pellicola e riporre in frigorifero fino all'utilizzo.

## Glassa al Cioccolato Fondente

400 g Croquant Chocolat Noir

600 g Cioccolato fondente

In una ciotola di plastica sciogliere il cioccolato fondente ad una temperatura di 32°C, aggiungere il Croquant Chocolat Noir e mescolare finché i prodotti non saranno ben miscelati.

## Montaggio

Dressare la quantità di crema pasticcera al pistacchio all'interno del Dubai Roll con l'aiuto della sac à poche e glassare un lato. Riporre in frigorifero 10 minuti, decorare e servire.



# Bon Bon al Limone

## Glassa al Croquant al limone

300 g Croquant al limone  
500 g Cioccolato bianco  
30 g Olio di semi

Sciogliere tutto in microonde ed amalgamare con cucchiaio.

q.b. Sfoglia sbriciolata

q.b. Gelato alla crema

### Montaggio

Riporre in abbattitore negativo la pallina di gelato. Una volta congelata ricoprirla con la glassa al limone. Sul fondo della coppa adagiare della sfoglia, appoggiare la pallina di gelato glassata e decorare a piacere.



# Gelato Croccante al Caramello e Caffè

## Semifreddo al Croquant al Caramello

330 g Tuorlo pastorizzato  
170 g Zucchero fondente sciolto  
250 g Croquant al Caramello  
220 g Base semifreddo  
100 g Suldy  
550 g Suldy semi montata

Unire il tuorlo con lo zucchero fondente in planetaria e montare con frusta fino ad ottenere un composto montato e stabile.

Ammorbidire leggermente il Croquant al Caramello a microonde. Unirlo alla base semifreddo con Suldy e stemperare. Alleggerire con Suldy semimontato.

## Inserto al cioccolato e caffè

50 g Zucchero	10 g Caffè solubile
50 g Destrosio	250 g Zucchero invertito
70 g Cacao amaro	10 g Gelatina reidratata
200 g Acqua	

Portare a bollore acqua, zucchero e destrosio, aggiungere il cacao ed il caffè solubile e mescolare fino allo scioglimento, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Per ultimo amalgamare lo zucchero invertito.



## Glassa al Croquant al Caramello

70 g Croquant al Caramello  
75 g Cioccolato al latte  
30 g Burro di cacao  
30 g Olio di semi

Fondere il cioccolato a microonde con il burro di cacao. Unire l'olio e il Croquant al Caramello e miscelare con un cucchiaio. Utilizzare a 40°C.

# Gelato Biscotto Pralinato

## Frolla Morbida

600 g Perfetto Élite Gateaux  
400 g Zucchero a velo  
160 g Tuorlo  
1 kg Farina frolla W 150  
n.1 Bacca vaniglia

In planetaria con gancio o foglia amalgamare a bassa velocità Perfetto Élite Gateaux e lo zucchero a velo, aggiungere il tuorlo e la bacca di vaniglia ed infine la farina: una volta incorporata, coprire con un telo, togliere dalla planetaria e riporre in frigorifero per ca. 1 ora.

Riprendere, laminare ad uno spessore di 3 mm e con il coppapasta tondo, ritagliare 20 dischi dal diametro di 8 cm, quindi riporre in teglia ed infornare. Cuocere 15/20 minuti in forno statico con valvola chiusa a 180°C, oppure in forno ventilato a 170°C, con valvola chiusa per 13/17 minuti.

## Bavarese al Cioccolato Pralinato

600 g Latte  
200 g Suldy  
250 g Tuorlo  
20 g Gelatina reidratata  
250 g Tuorlo  
250 g Zucchero  
800 g Suldy semi montata lucida  
200 g Pralin Croquant

Scaldare il latte e Suldy a 70°C. Nel frattempo in una ciotola mescolare energicamente il tuorlo e lo zucchero, stemperare con metà della miscela calda preparata in precedenza, amalgamare ed unire i composti. In un pentolino portare il tutto a 80°C, aggiungere la gelatina reidratata, togliere dal fuoco, frullare con minipimer ad immersione, coprire e riporre in abbattitore positivo per 2 ore. Una volta raffreddato, aggiungere il Pralin Croquant ed alleggerire con Suldy semi montata lucida.

## Glassa Pralinata

300 g Pralin Croquant  
700 g Cioccolato al latte  
20 g Olio di semi

Sciogliere il cioccolato nel microonde, aggiungere il Pralin Croquant e l'olio e mescolare.

### Montaggio

In uno stampo tondo mettere sul fondo il biscotto, aggiungere la bavarese al cioccolato pralinato fino ad arrivare al bordo superiore, quindi chiudere con un altro biscotto di frolla. Riporre in abbattitore negativo. Glassare e decorare a piacere.



# Un Natale Croccante



## Panettoni Glassati

### Glassa Croccante Fondente

300 g Croquant Chocolat Noir  
700 g Cioccolato fondente

Sciogliere il Croquant ed il cioccolato in microonde e glassare il panettone.

### Glassa Croccante Pistacchio

300 g Croquant al Pistacchio  
700 g Cioccolato bianco

Sciogliere il Croquant ed il cioccolato in microonde e glassare il panettone.



## Pandoro Farcito Croccante

### Semifreddo al Cioccolato Bianco

1 l Sux  
250 g Latte  
250 g Crema pasticciata  
20 g Gelatina reidratata  
200 g Cioccolato bianco

### Semifreddo al Cioccolato Fondente

1 l Sux  
250 g Latte  
250 g Crema pasticciata  
20 g Gelatina reidratata  
200 g Cioccolato bianco



Procedimento per i semifreddi al cioccolato: in microonde sciogliere il cioccolato con la crema pasticciata e la gelatina. Versare in planetaria, aggiungere i restanti ingredienti e montare.

### Semifreddo allo Zabaione

1 l Sux  
250 g Latte  
250 g Crema pasticciata  
20 g Gelatina reidratata  
100 g Pasta zabaione

In microonde scaldare la crema pasticciata, lo zabaione e la gelatina. Versare in planetaria, aggiungere i restanti ingredienti e montare fino ad ottenere un composto liscio e ben areato.

### Glassa Croccante

1 kg Cioccolato al latte  
400 g Pralin Croquant  
50 g Olio di semi

In microonde sciogliere tutti gli ingredienti e miscelare il composto.

### Pralin Croquant da Inserimento

q.b. Pralin Croquant

Ammorbidire il prodotto in microonde prima dell'uso.

### Montaggio

Svuotare un pandoro dal fondo, facendo attenzione a mantenere intatta la parte centrale e tagliare in 3 dischi di uguale spessore. Glassare un disco con il Pralin Croquant da inserimento. Capovolgere il pandoro svuotato e dressare la quantità desiderata di semifreddo al cioccolato bianco, chiudere con un disco di pandoro e ripetere l'operazione con gli altri semifreddi, quindi richiudere con il disco glassato. Porre il pandoro per 15 minuti in abbattimento negativo, glassare e decorare a piacere.

## Torrone Limone e Pistacchio

### Cremino al Limone e Meringa

1 kg Croquant al Limone e Meringa  
1 kg Cioccolato bianco  
250 g Crema spalmabile fior di latte

Sciogliere il cioccolato bianco in microonde a 28°C, aggiungere la crema spalmabile ed il Croquant e amalgamare.

### Cremino Pistacchio

800 g Croquant al Pistacchio  
1 kg Cioccolato bianco  
250 g Crema spalmabile fior di latte  
100 g Pasta di pistacchio

In una ciotola di plastica, ammorbidire al microonde il cioccolato bianco e la pasta di pistacchio, aggiungere la crema spalmabile ed il Croquant e amalgamare.

### Glassa al Pistacchio

500 g Cioccolato bianco  
250 g Croquant al Pistacchio

Sciogliere a 28°C il cioccolato bianco al microonde, aggiungere il Croquant e amalgamare.

### Montaggio

In uno stampo versare 150 g di cremino al limone e riporre in abbattitore positivo per 20 minuti. Aggiungere 150 g di cremino al pistacchio, riportare in abbattitore positivo per altri 20 minuti e terminare con 150 g di cremino al limone e riporre a 2/4°C per 2 ore fino al completo indurimento. Glassare e servire.

## Torrone al Cioccolato Fondente e Caffè

### Cremino al Cioccolato Fondente e Caffè

1 kg Croquant Chocolat Noir  
1 kg Cioccolato fondente  
250 g Crema spalmabile alla nocciola  
100 g Pasta di caffè

Sciogliere il cioccolato fondente al microonde a 28°C, aggiungere la crema spalmabile, il Croquant Chocolat Noir e la pasta di caffè e amalgamare.

### Glassa al Cioccolato Fondente

250 g Croquant Chocolat Noir  
500 g Cioccolato fondente

Sciogliere il cioccolato fondente in microonde, aggiungere il Croquant e amalgamare.

### Montaggio

In uno stampo a scelta versare il cremino e raffreddare in abbattimento positivo fino al completo indurimento quindi glassare.



# Torrone al Caramello e Cioccolato

## Cremino al Caramello

1 kg Cioccolato bianco  
1 kg Croquant al Caramello  
250 g Crema spalmabile fior di latte

## Cremino al Cioccolato al Latte

1 kg Pralin Croquant  
1 kg Cioccolato al latte  
250 g Crema spalmabile nocciole  
500 g Nocciole tostate

Procedimento per i cremini: sciogliere il cioccolato al microonde, aggiungere i restanti ingredienti e amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo.



# Torrone ai Tre Gusti

## Cremino al Cioccolato Fondente

1 kg Cioccolato fondente  
1 kg Croquant Chocolat Noir  
250 g Crema spalmabile nocciole

## Cremino al Pistacchio

1 kg Cioccolato bianco  
1 kg Croquant al Pistacchio  
250 g Crema spalmabile fior di latte

## Cremino al Caramello

1 kg Cioccolato bianco  
1 kg Croquant al Caramello  
250 g Crema spalmabile fior di latte

Procedimento per i cremini: sciogliere il cioccolato in microonde, aggiungere la crema spalmabile, il Croquant e amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo.



## Glassa di Copertura

500 g Cioccolato al latte  
250 g Pralin Croquant

Sciogliere il cioccolato, aggiungere Pralin Croquant e miscelare.

### Montaggio

In uno stampo a piacere versare 250 g di cremino al caramello e abbattere in positivo per 20 minuti, aggiungere 250 g di cremino al cioccolato al latte e riporre a 2/4°C per 2 ore fino al completo indurimento, quindi glassare.

## Cremino Pralinato

300 g Sesamo  
400 g Mandorle bianche  
1 kg Pralin Croquant  
1 kg Cioccolato al latte  
250 g Crema spalmabile nocciole

Tostare in forno mandorle e sesamo e far raffreddare. Sciogliere in microonde il cioccolato, aggiungere la crema spalmabile, Pralin Croquant, il sesamo e le mandorle e amalgamare.

## Glassa di Copertura

500 g Cioccolato al latte  
250 g Pralin Croquant

Scaldare il cioccolato al latte nel microonde a 28°C, aggiungere Pralin Croquant e amalgamare.

### Montaggio

In uno stampo a piacere versare il cremino, riporre a 2/4°C per 2/3 ore fino al completo indurimento, togliere dallo stampo e glassare.

# Tronchetto di Natale

## Rollè

1200 g Uova  
1000 g Excellence  
120 g Zucchero  
100 g Albumi  
200 g Perfetto Élite Gateaux  
n.1 Bacca di vaniglia

Montare Excellence, le uova, l'albumi, lo zucchero e la bacca di vaniglia in planetaria per 5 minuti ca. ad alta velocità. Aggiungere Perfetto Élite Gateaux ed amalgamare con la spatola. Stendere uno strato di 3 mm su un tappetino di silicone. Cuocere in forno ventilato a 220°C per 4 minuti ca. e in forno statico a 230°C solo cielo per 4 minuti ca.

## Bavarese al Cioccolato Bianco

1 l Sux  
250 g Latte  
250 g Crema pasticciata  
250 g Cioccolato bianco



### Montaggio

In microonde ammorbidire il Croquant e spalmarne uno strato leggero sul rollè, quindi ripetere l'operazione con il Fruffi. Dressare la bavarese ed arrotolare. Abbattere in negativo per 30 minuti, tagliare il tronchetto della lunghezza desiderata e glassare.





## Passione

Codice	Nome Prodotto	Descrizione	Formato
10063178	Pralin Croquant	Pasta alle mandorle pralinate con cioccolato al latte e cialda croccante	Secchio da 4,5 kg
10179021	Croquant al Caramello	Pasta al cioccolato bianco con caramello, fleur de sel e cialda croccante	Secchio da 4 kg
10209708	Croquant al Limone	Pasta al cioccolato bianco con limone, meringa e cialda croccante	Secchio da 4 kg
10063177	Croquant al Pistacchio	Pasta al cioccolato bianco con pistacchio e cialda croccante	Secchio da 4 kg
10225536	Croquant Chocolat Noir	Pasta al cioccolato fondente con nocciole tostate e cialda croccante	Secchio da 4 kg

Estetica  
Tecnica

  
**Marguerite**  
perchè la vostra arte esige il meglio

**CSM Ingredients Italia S.p.A.**

V.le Santa Maria della Croce 12, 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961

 | [www.csmingredients.com](http://www.csmingredients.com)   | [www.braims.it](http://www.braims.it)

