

Gli irrinunciabili Croquants

Croccanti, eleganti, autentici!




Marguerite
perchè la vostra arte esige il meglio

Valorizza le tue creazioni con i Croquants

Immaneabili 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



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.



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.

✿ L'abbinamento perfetto è 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.



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 Suld
300 g Cioccolato bianco
20 g Gelatina reidratata
n.2 Bacca di vaniglia

Scaldare il **Suld** 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 Suld
250 g Tuorlo
250 g Zucchero
20 g Gelatina reidratata
800 g Suld semi montata lucida
150 g Pasta pistacchio

In un pentolino portare a 70°C latte, **Suld** e la pasta al pistacchio; nel frattempo in una ciotola versare il tuorlo e lo zucchero e mescolare energicamente, aggiungere la metà del composto caldo così da stemperare la miscela di tuorlo e zucchero, quindi unire il tutto e scaldare sul fuoco a 80°C. Aggiungere la gelatina reidratata, togliere dal fuoco, frullare con minipimer ad immersione e versare in una ciotola, coprire e riporre in abbattimento positivo per 2 ore. Una volta raffreddato, alleggerire con la **Suld** semi montata lucida.

Glassa al Pistacchio

300 g Croquant al pistacchio
700 g Cioccolato bianco
50 g Olio di semi

Sciogliere in microonde a 30°C il cioccolato bianco, aggiungere il **Croquant al Pistacchio** e l'olio di semi e mescolare.

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 prelaminare **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.



Marguerite

perchè la vostra arte esige il meglio

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 cucchiaino.

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 Suld
550 g Suld 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 Suld e stemperare. Alleggerire con Suld semimontato.

Inserto al cioccolato e caffè

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

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 mescolare con un cucchiaino. Utilizzare a 40°C.

Montaggio

In uno stampo da gelato inserire lo stecco di legno nell'apposito incavo, dressare la bavarese al caramello fino a metà stampo e portare in abbattimento negativo per 20 minuti. Aggiungere 30 g dell'inserto cioccolato e caffè, finire con il semifreddo e abbattere. In ultimo ricoprire con la glassa al caramello.



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 Suld
250 g Tuorlo
20 g Gelatina reidratata
250 g Tuorlo
250 g Zucchero
800 g Suld semi montata lucida
200 g Pralin Croquant

Scaldare il latte e Suld 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 Suld 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.



Marguerite

perchè la vostra arte esige il meglio

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 pasticcera
20 g Gelatina reidratata
200 g Cioccolato bianco

Semifreddo al Cioccolato Fondente

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

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

Semifreddo allo Zabaione

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

In microonde scaldare la crema pasticcera, 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.



Marguerite
perché la vostra arte esige il meglio

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 nocciola
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.

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.

Torrone Pralinato alle Mandorle

Cremino Pralinato

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

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.

Torrone ai Tre Gusti

Cremino al Cioccolato Fondente

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

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 bianco
250 g Croquant al Limone

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

Montaggio

In uno stampo a piacere versare 150 g di cremino al cioccolato fondente e riporre in abbattitore positivo per 20 minuti, aggiungere 150 g di cremino al pistacchio e abbattere nuovamente, infine completare con 150 g di cremino al caramello. Far indurire a 2/4°C per 2 ore e glassare.

Tronchetto di Natale

Rollè

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

Montare Excellence, le uova, l'albume, 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 pasticcera
250 g Cioccolato bianco

In microonde far sciogliere il cioccolato bianco, aggiungere la crema pasticcera ed amalgamare. Versare in planetaria, aggiungere Sux e il latte e montare fino ad ottenere un composto areato e fermo.

Glassa al Cioccolato Fondente

500 g Cioccolato fondente
300 g Croquant Chocolat Noir
30 g Olio di semi

Ammorbidire a microonde il cioccolato con il Croquant, aggiungere l'olio di semi e miscelare.

q.b. Frutti frutti di bosco
q.b. Croquant Chocolat Noir

Montaggio

In microonde ammorbidire il Croquant e spalmare uno strato leggero sul rollè, quindi ripetere l'operazione con il Frutti. 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   | www.braims.it

