

CROISSANTS



 EUROPASTRY®

“CROISSANT”

Croissant en francés quiere decir creciente, en el sentido de “cuarto creciente lunar” y se refiere a la forma original de este bollo, de origen austriaco y cuya versión hojaldrada se desarrolló en Francia.



Crescente es su popularidad y la variedad de referencias que podemos ofrecer a nuestros clientes cada día:
Curvos o rectos. Los originales de mantequilla o de margarina. Los de cereales. Nuestros formatos minis. Los listos.

En todos ellos hemos respetado los procesos de amasado, los tiempos de reposo y el enfriamiento para así obtener el hojaldre perfecto, de dorado perfecto, crujiente perfecto y ese sabor delicado tan característico.

Un buen ejemplo de que la calidad de nuestros productos, crece cada día.



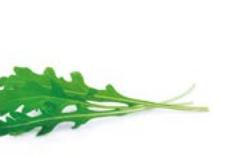
CROISSANT

OPCIONES SALADAS

La **proteína** es uno de los ingredientes más importantes de la base de todas elaboraciones, ya sean de origen animal o vegetal.



Los **vegetales** aportan frescura a las recetas, y sobre todo color, haciéndolas siempre más atractivas.



Los **toppings** siempre suman aportando a la receta un valor añadido que le da el toque final.



desayunos
brunch
almuerzos

Hay tantas posibilidades a la hora de llenar estas deliciosas piezas que, el Croissant se ha convertido, en ocasiones, en el sustituto del bocadillo, el protagonista de desayunos y meriendas y el "must" del Brunch.





CROISSANT GRIEGO

toque mediterráneo



INGREDIENTES

Croissant París Premium

Lonchas de cordero asado

Queso Feta

Salsa Tzatziki

Rúcula y menta



69211
Croissant París Premium
69212
Croissant París Premium (125 u)

ELABORACIÓN

Hornea el Croissant París Premium y córtalo cuidadosamente por la mitad.

Corta finas lonchas del cordero previamente asado. Corta el queso Feta a daditos.

Unta la base del Croissant con salsa Tzatziki, dispón las lonchas de cordero encima y deja caer unos dados de queso Feta. Acaba de aliñar con un poco más de salsa y decora con hojitas de rúcula y menta.



64471
Croissant París Hotelero



SABÍAS QUE...

El Tzatziki es una salsa de origen griego muy completa ya que se puede utilizar como acompañamiento de carnes, como untable en panes y como salsa en recetas.

Mezclamos yogur griego natural, añadimos pepino rallado y escurrido, pimienta, medio diente de ajo triturado, eneldo, zumo de lima y aceite de oliva.



25310
Croissant Bocata Sélection D'Or



CROISSANT GOURMET

menos es más



INGREDIENTES

Croissant Margarina
Sélection D'Or

Jamón ibérico

Espárragos trigueros

Queso Provolone Dolce

Brotes verdes



67420
Croissant Margarina
Sélection D'Or

ELABORACIÓN

Hornea el Croissant Sélection D'Or y córtalo cuidadosamente por la mitad.

Saltea los espárragos verdes en una sartén con unas gotas de aceite y reserva. En una plancha muy caliente dora el queso Provolone.

Dispón los espárragos sobre la base del Croissant. A continuación añade el queso y las lonchas de jamón Ibérico.

Si quieres darle un toque decora con hojas verdes.



69211
Croissant París Premium
69212
Croissant París Premium (125 u)



SABÍAS QUE...

El **Provolone** es un queso originario del sur de Italia. Es un queso semi-duro con un sabor que varía mucho desde el *Piccante* hasta el Provolone *Dolce*, con un sabor muy suave.

El Provolone *Dolce* es un gran aliado de los sabores intensos. combina muy bien con ibéricos, mermelada de tomate e incluso con membrillo.



64471
Croissant París Hotelero

25310
Croissant Bocata



CROISSANT OSLO healthy fish



INGREDIENTES

Croissant Semillado
Sélection D'Or

Salmón ahumado

Queso Crema

Cebollino

Germinados



67430
Croissant Semillado
Sélection D'Or

ELABORACIÓN

Hornea el Croissant Semillado Sélection D'Or y córtalo cuidadosamente por la mitad.

Mezcla la crema de queso con un poco de cebollino cortado muy pequeño y unta la base del Croissant.

A continuación dispón las lonchas de salmón ahumado y decora con germinados.



22180
Croissant Caprice
Cereales



SABÍAS QUE...

Los **germinados** son una gran fuente de energía y vitalidad. Cuando la semilla brota, los vegetales están en su momento de máxima potencia. Las proteínas se digieren mejor, se multiplican los nutrientes y aumentan las enzimas beneficiosas para la salud.

Resultan ideales para realzar tus recetas.



CROISSANT VALENTINA

intensa italiana



INGREDIENTES

Croissant 100% Espelta

Ricotta

Tomates Raff

Aceituna negras

Salsa Pesto



67430
Croissant Semillado
Sélection D'Or

ELABORACIÓN

Hornea el Croissant 100% Espelta y córtalo cuidadosamente por la mitad.

Corta el tomate en finas lonchas y las aceitunas sin hueso a láminas.

Deshaz el queso Ricotta y disponlo abundantemente en la base del Croissant. A continuación, coloca el tomate, las aceitunas y báñalo en salsa pesto.



22180
Croissant Caprice
Cereales



COMO PREPARAR ...

Una **salsa pesto** sencilla y deliciosa.

150 g de albahaca · 50 g de piñones

30 g de parmesano rallado

30 g de queso pecorino

150 ml de aceite de oliva

1 diente de ajo · Sal gorda

Trocear las hojas con los dedos eliminando los tallos. Tostar un poco los piñones y triturarlos con el ajo. Añadir la albahaca y triturar.

Incorporar el aceite poco a poco mientras mezclas.

Añadir el queso y mezclar.



CROISSANT DAKTARI

más fácil imposible



INGREDIENTES

Croissant París Listo

Pollo Hilado

Huevo duro

Manzana

Mezclum y salsa Cocktail



61695
Croissant París Listo

ELABORACIÓN

Descongela el Croissant París Listo y córtalo cuidadosamente por la mitad.

Descongela el pollo hilado. Corta unas láminas de huevo duro y la manzana en finas lonchas. Prepara una salsa cocktail.

Unta la base del Croissant con salsa cocktail. A continuación pon una base de mezclum y una cama de pollo hilado. Intercala lonchas de manzana y láminas de huevo duro. Rectifica de salsa.



61690
Croissant Mantequilla Listo



NO OLVIDES ...

Que Europastry puede proporcionarte **Pollo hilado** y **Huevo duro**, 2 referencias que no pueden faltar en tu servicio.

Son productos descongelar y listo, no tienen mermas, son muy fáciles de manipular y pueden ser ingredientes que formen parte de grandes recetas.

69309 Pollo Hilado
65600 Huevo duro en barra



CROISSANT BARCELONA

siempre a punto



INGREDIENTES

Croissant Mantequilla Listo
Tomate
Queso fresco
Anchoas
Aceite de oliva
Hojitas de germinados



61690
Croissant Mantequilla Listo

ELABORACIÓN

Descongela el Croissant Mantequilla Listo y córtalo cuidadosamente por la mitad.
Corta el tomate en finas lonchas y el queso fresco en rodajas de unos 10 mm de grosor.
Limpia bien unos filetes de anchoa y déjalos macerar en aceite de oliva.
Coloca las rodajas de tomate, el queso fresco y a continuación los filetes de anchoa.
Aliña con un chorro de aceite de oliva y decora con hojitas de germinados.



67450
Croissant París Curvo



SABÍAS QUE ...

Las anchoas son una semiconserva y su periodo de caducidad es de 12 meses aprox.
No se envasan al vacío.
Se guardan en frío.
Mantenerlas en temperatura ambiente 30 minutos antes de servir.
Una vez abiertas puedes guardarlas cubiertas en aceite de oliva.



61695
Croissant París Listo



CROISSANTS CRÖISSANTS MINIS **SALADOS** celebramos

SAMBA

Queso Brie

Beicon crujiente

Miel

RITA

Queso Crema

Trucha ahumada

Cebollino

COUSTEAU

Cangrejo

Rúcula

Caviar rojo

VITAL

Tártar de jamón de York

Lechuga

Encurtidos



67410
Mini Croissant
Sélection D'Or



63650
Mini Croissant
Margarina



TE RECOMENDAMOS ...

Rellena los Mini Croissants con estas recetas fáciles, sencillas y sabrosas.

Son muy vistosas y resultan atractivas a la vista.

Amplia la oferta de tu negocio y ofrécelos por encargo para celebraciones, delivery o catering

CROISSANT

OPCIONES DULCES

En las recetas dulces, las **cremas** abundantes son las que llenan el interior de los Croissants.



Las **frutas** le aportan un toque healthy, fresco, más ligero, y además las hacen más vistosas.



Los **frutos secos y deshidratados** contrarrestan el sabor dulce y la textura cremosa de las bases, añadiendo a la receta un gran aporte nutricional..



desayunos
meriendas
postres

Convierte tus Croissants en auténticas piezas de pastelería. Sólo tienes que elegir el Croissant perfecto, rellenarlo con la ayuda de mangas pasteleras, añadirle frutas tropicales muy vistosas y acabarlo con toppings.





CROISSANT PIÑA COLADA típico trópico



INGREDIENTES

Croissant París Curvo

Crema pastelera

Gelatina de piña

Escamas de coco

Lima



67450
Croissant París Curvo

ELABORACIÓN

Hornea el Croissant París Curvo y córtalo cuidadosamente por la mitad.

Prepara una crema pastelera.

Elabora una gelatina de piña y córtala a daditos.

Con la ayuda de una manga pastelera, moldea la base del Croissant con crema pastelera. Deja caer unos daditos de la gelatina de piña.

Acábalo con unas escamas de coco y ralladura de lima.



61690
Croissant Mantequilla Listo



FÁCIL Y SENCILLA ...

La **gelatina de piña**, una receta rápida y fácil.

Poner a hervir 2 vasos de agua.

Añadir 110 gr. de gelatina natural o de piña.

Batir con las varillas hasta que esté disuelta y añadir 350 ml de zumo de piña. Remover de nuevo, y cuando esté a temperatura ambiente guardar en la nevera.

Una vez fría ya se puede manipular.



CROISSANT SUMMER mini torteles



INGREDIENTES

Croissant París Curvo

Nata montada

Mango

Frambuesas

Hojitas de Menta



67450
Croissant París Curvo

ELABORACIÓN

Hornea el Croissant París Curvo y córtalo cuidadosamente por la mitad.

Prepara nata montada.

Corta unas lunas de mango Con la ayuda de una manga pastelera, moldea la base del Croissant con la nata montada.

Añade las lunas de mango y unas frambuesas.

Acábalo con unas hojitas de menta.



61690
Croissant Mantequilla Listo



DULCES POSTRES

Los Croissants curvos tienen una forma ideal para decorar y llenar.

Crema, nata, trufa, ganache, todas estas bases te permitirán llenar estas piezas y convertirlas en auténticos postres.

Decora con frutos secos, fruta, pepitas de chocolate y un sinfín de toppings más, y consigue atraer las miradas de los clientes de tu establecimiento.



CROISSANTS

SACRAMENTO

variedad y color

INGREDIENTES

Sácale el máximo partido a este Croissant de forma tan singular y excelente sabor, decorando y añadiéndole valor.

Ideas muy sencillas, ingredientes fáciles y elaboraciones rápidas para que puedas ofrecer variedad y color en tu establecimiento con el mínimo tiempo posible.

PAPAYA
 Chocolate con leche
Papaya deshidratada

PISTACHO
 Chocolate blanco
Pistachos troceados

2 CHOCOS
 Chocolate negro
Hilos Chocolate blanco

FRAMBUESA
 Chocolate blanco
Frambuesas deshidratadas

CROCANT
 Chocolate negro
Crocant

MACADAMIA
 Chocolate blanco
Nueces Macadamia



62126
Croissant Sacramento



67410
Mini Croissant
Sélection D'Or

63650
Mini Croissant
Margarina



UNA IDEA...

La forma alargada del Croissant Sacramento es ideal para colocar en pinchos de madera.

Decora cada Croissant con este sinfín de combinaciones, píñchalos en palos de madera y colócalos en latas expuestas en uno de los lugares más visibles de tu establecimiento. No pasarán desapercibidos.



CROISSANTS MINIS

DULCES

pequeños postres

CHOCOBAN	APPLE	BLANCHE	ZANZÍBAR
Trufa de Chocolate intenso	Requesón Manzana caramelizada	Ganache de chocolate blanco	Queso Mascarpone
Láminas de plátano	Pasas	Pistachos Grosellas	Lonchas de mango y frutos rojos

67410 Mini Croissant Sélection D'Or

63650 Mini Croissant Margarina

TE RECOMENDAMOS ...

Sin duda, la amplia oferta de Croissants Minis que te ofrece Europastyre viste las mejores mesas para celebraciones.

Por ello te facilitamos ingredientes sencillos que los hacen muy grandes.

Con pocas frutas y vistosos toppings conseguirás realzar la oferta de tu escaparate y convencer claramente a tus clientes.

CROISSANTS TIPOS

Un Croissant
para cada ocasión

Vienoissarie Caprice
Bollería de la mejor mantequilla elaborada con ingredientes seleccionados como la de los prestigiosos maestros franceses.

Sélection D'Or
Bollería de la mejor margarina elaborada mediante los mismos procesos que Vienoissarie Caprice de calidad exclusiva.

Minute
Descongelar y listo: Según demanda. Ideal para locales sin horno.

Fácil Dulce
Descongelar, hornear, servir. No necesita fermentación y está lista en 45 minutos.

Fácil Snacks
El Snack para cualquier momento del día, fácil y rápido.

Clásicos
Bollería tradicional de la máxima calidad.

BOLLERÍA LISTA



61690
Croissant Mantequilla Listo



61695
Croissant París Listo

• VIENNOISERIE • CAPRICE



69211
Croissant París Premium
69212
Croissant París Premium (125g)



64471
Croissant París Hotelero



22180
Croissant de Cereales



29131
Mini Croissant París Choco

Sélection D'OR



67420
Croissant Margarina Sélection D'Or



67430
Croissant Semillado Sélection D'Or



67460
Croissant de Cacao con Avellanas Sélection D'Or



61195
Croissant Sélection d'Or de Cereales y Frutos Rojos



67410
Mini Croissant Sélection D'Or

BOLLERÍA FÁCIL DULCES



65090
Croissant Bombón Midi



60165
Croissant Bicolor al cacao



60155
Croissant Bicolor de Frambuesa



63650
Mini Croissant Margarina

BOLLERÍA FÁCIL SNACKS



27140
Croissant Bikini Fácil



25841
Croissant Frankfurt Campofrío



25310
Croissant Bocata



62126
Croissant Sacramento



www.europastry.com