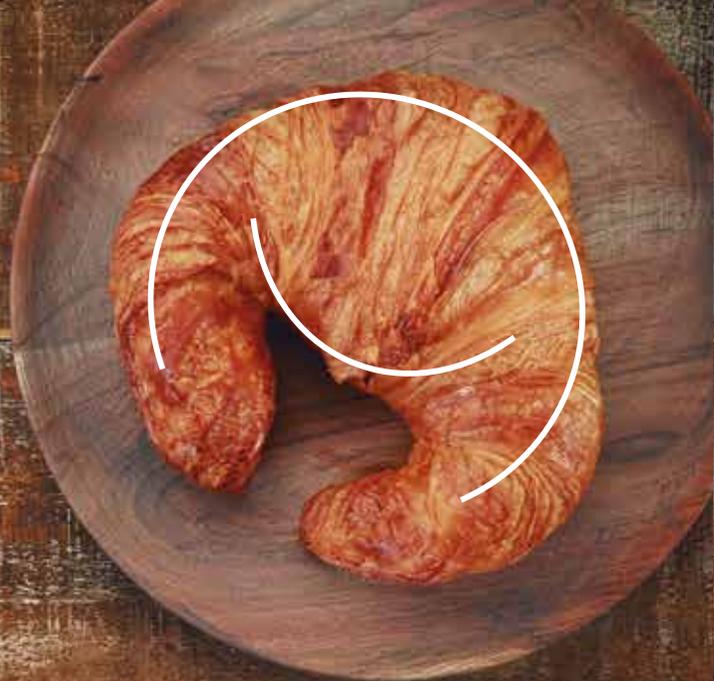


CR^UISSANTS



“CROISSANT”

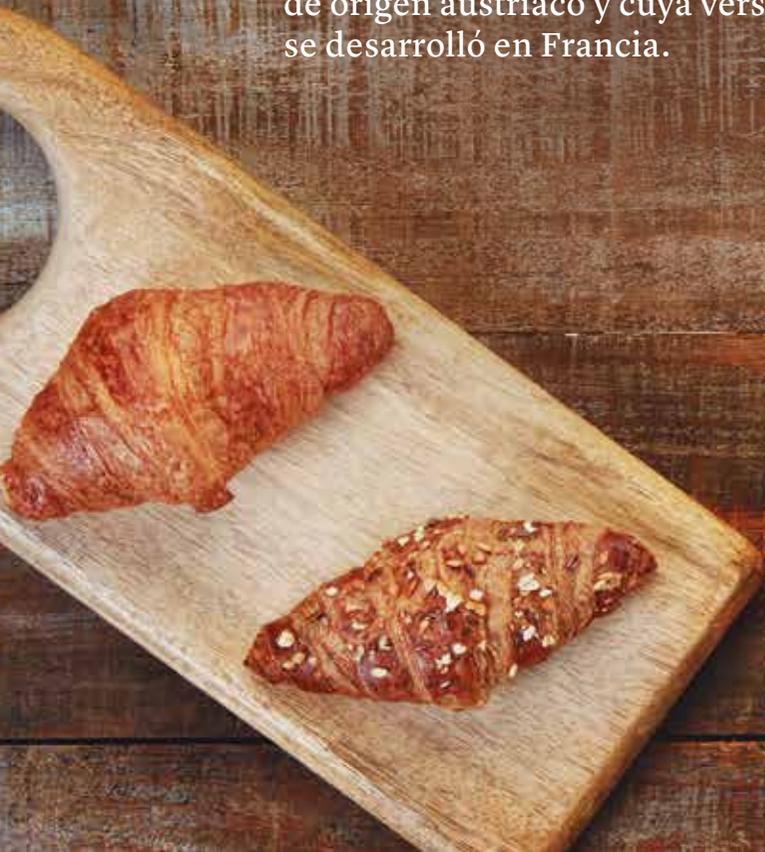
Croissant en francés quiere decir creciente, en el sentido de “cuarto creciente lunar” y se refiere a la forma original de este bollo, de origen austriaco y cuya versión hojaldrada se desarrolló en Francia.



Creciente 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.



CROISSANTS SANOS

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 rellenar 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

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.

SABÍAS QUE...

El **Tzatziki** es una salsa de origen griego muy completa ya que se puede utilizar como acompañamiento de carnes, como untado 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.



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



64471
Croissant París Hotelero



67420
Croissant Margarina
Sélection D'Or



25310
Croissant Bocata



CROISSANT GOURMET

CROISSANT

menos es más



INGREDIENTES

- Croissant Margarina Selección D'Or
- Jamón ibérico
- Espárragos trigueros
- Queso Provolone Dolce
- Brotos verdes



67420
Croissant Margarina
Selección 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.



61320
Croissant 100% Espelta



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

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.

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.



61320
Croissant 100% Espelta



67430
Croissant Semillado
Sélection D'Or



22180
Croissant Caprice
Cereales



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

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 chorrito de aceite de oliva y decora con hojitas de germinados.



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.



61690
Croissant Mantequilla Listo



67450
Croissant París Curvo



61695
Croissant París Listo



CROISSANTS

CRÔISSANTS MINIS

SALADOS

celebramos



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

SAMBA

Queso Brie

Beicon crujiente

Miel



67410
Mini Croissant
Sélection D'Or

RITA

Queso Crema

Trucha ahumada

Cebollino



63650
Mini Croissant
Margarina

COUSTEAU

Cangrejo

Rúcula

Caviar rojo



VITAL

Tártar de jamón de York

Lechuga

Encurtidos



CROISSANTS

OPCIONES

DULCES



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



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



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.

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





CRÔISSANT

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.

Acáballo 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

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.

Acáballo con unas hojitas de menta.

DULCES POSTRES

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

Crema, nata, trufa, ganache, todas estas bases te permitirán rellenar 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.



67450
Croissant París Curvo



61690
Croissant Mantequilla Listo



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

UNA IDEA...

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

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



62125
Croissant Sacramento



67410
Mini Croissant
Sélection D'Or



63650
Mini Croissant
Margarina



CROISSANTS

CRÔISSANTS MINIS

DULCES

pequeños postres

CHOCOBAN

Trufa de Chocolate intenso

Láminas de plátano



67410
Mini Croissant Sélection D'Or

APPLE

Requesón Manzana caramelizada

Pasas



63650
Mini Croissant Margarina

BLANCHE

Ganache de chocolate blanco

Pistachos Grosellas



ZANZÍBAR

Queso Mascarpone

Lonchas de mango y frutos rojos



TE RECOMENDAMOS ...

Sin duda, la amplia oferta de Croissants Minis que te ofrece Europastry 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.

BOLLERÍA LISTA



61690
Croissant Mantequilla Listo



61695
Croissant París Listo

• VIENNOISERIE • CAPRICE



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



64471
Croissant París Hotelero



61320
Croissant 100% Espelta



67450
Croissant París Curvo



61185
Croissant Caprice de Crema



22180
Croissant de Cereales



67145
Croissant Jamón y Queso



29131
Mini Croissant París Choco

Sélection D'OR



67420
Croissant Margarina Selección D'Or



67430
Croissant Semillado Selección D'Or



67460
Croissant de Cacao con Avellanas Selección D'Or



61195
Croissant Selección d'Or de Cereales y Frutos Rojos



67410
Mini Croissant Selección D'Or

BOLLERÍA FÁCIL DULCES



65090
Croissant Bombón Midi



40530
Croissant Blanco y Negro



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



62125
Croissant Sacramento

CRUASSANTS TIPOS

Un Croissant para cada ocasión

Viennoiserie 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 Viennoiserie 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.

 EUROPASTRY®