

Croissanter

ONE DAY FRESH



Croissant SNACKS

Croissanterne fra i går, kan få nyt liv i dag, ved fx at lave dem til lækre snack sandwiches. Mas croissanterne fra i går mellem badeplader og bag dem 10 min. ved 200°C. Del dem og fyld dem med pålæg, grønt og pesto -> server'. ELLER del croissanterne og smør med pesto, ost, pålæg og grønt, og læg dem i panini risteren og lad den gøre sit arbejde - 4-5 minutter og du har den lækreste crispy smør croissant med fyld af smeltet ost. osv.

Her har vi brugt Croissant Royal (408870).



Brug dine croissanter fra dagen før (one day fresh), eller brug dem fra i dag - uanset - er dette en super lækker snack som er svær at sige nej til!





Lækre snacks med fyld



Find video af processen
på Instagram
[Instagram.com/baeko_danmark](https://www.instagram.com/baeko_danmark)

CROISSANTER med fromage & frisk frugt

Brug dine croissanter fra dagen før, undgå madspil og lav nogle lækre kager. Både på Instagram og TikTok er disse maste croissanter med flødecreme eller fromage et kæmpe hit lige nu. Nogle vender dem i honning/sirup og steger inden pynt, andre maser dem og bager, for at få den sprød base. Her her vi mast crossinterne mellem bageplader og dekoreret med Sahnesa fromage og frisk frugt. Se opskriften i folderen [Dine Sommerkager](#) og se med på vores Instagram



408870, Croissant Royal

STOP MADSPILD

Red dine croissanter med en lækker Sahnesa fromage og frisk frugt...



Mums...
Mast, crispy og med frugti fromage...



**Instagram TikTok
TREND**

Croissanter mast,
ristet i honning,
pyntet med blød
flødecreme og friske
frugter...



Find video af processen
på Instagram
[Instagram.com/baeko_danmark](https://www.instagram.com/baeko_danmark)

CROOKIE

Croissant & Cookie i et

Crookie - ny viral food trend - en croissant fyldt med Amerikansk style cookie dej. Det giver en blød og snasket midte og et sprødt ydre.

Det gik viralt via TikTok. Stéphane Louvard fra Boulangerie Louvard i Paris, lavede det han kaldte en crookie. For 1,5 år tilbage kom han på den idé med at putte cookie dej i en croissant og bage den igen. Men lige pludselige eksploderede det, fordi Stéphane lavede videoer til TikTok. Han kalder det et Amerikansk twist på Fransk pâtisserie. De har kø til deres butik dagligt og sælger op mod 2.200 crookies om dagen.

Her har vi lavet vores take på en crookie. En Croissant Royal (408870) med ca. 100 g cookie dej i midten og ca. 50 g på toppen. Mindre kan sagtens gøre det. Bages til de er gyldne ved 200°C i ca. 12-14 minutes. Hvis du vil bruge mini croissants (408688), skal du reducere bagetiden.

Du kan bruge croissanter, der er helt friske eller dem fra i går (one day fresh).



Find video af processen
på Instagram
[Instagram.com/baeko_danmark](https://www.instagram.com/baeko_danmark)





Croissant - One day fresh

Trend fra Paris



Et viralt hit kendt fra TikTok og oprindeligt en trend fra et pâtisserie i Paris...

Skal du være med på trenden? Det er nemt og ligetil!

Produkterne

Varenr.	Kolli	Vægt	Produkt
408312	2 x 50 stk.	80 g	WBB Croissant (24 % smør)
408870	2 x 35 stk.	80 g	WBB Croissant Royal (24 % smør)
408311	2 x 50 stk.	105 g	WBB Croissant Royal Choko
403187	2 x 50 stk.	105 g	WBB Croissant m. Chokocreme
410266	1 x 68 stk.	80 g	WBB Croissant Pain Au Chocolate
407563	2 x 50 stk.	110 g	WBB Croissant m. skinke og ost
410688	1 x 60 stk.	105 g	WBB Croissant KeimKraft (kerner)
406598	2 x 50 stk.	115 g	WBB Croissant Marmor
408688	1 x 180 stk	30 g	WBB Croissant Mini
220060	3 kg	3 kg	Mesister Sahnessa Neutral
220668	3 kg	3 kg	Meister Sahnessa Hindbær
430418	10 kg	10 kg	Skovbær, frost
563710	520 g	520 g	Pesto, grøn (i glas)
505256	1 kg	1 kg	Gouda Ost i skiver 10x10 cm
505731	400 g	400 g	Mozarella i skiver
584202	500 g	500 g	Slagter Hoppe Hamberryg i skiver
470748	1 kg	1 kg	Kylling i skiver 5 mm, frost
583159	500 g	500 g	Slagter Hoppe Spegepølse i skiver



Bestil det
hele direkte
i BIBS.

*

