

Croissant

*Croissant au beurre, cru, surgelé, pièce de 50 à 70 g.
Le croissant est sans conteste la star du petit déjeuner à la française. Il peut être proposé seul, agrémenté de confiture ou accompagné d'autres viennoiseries.*

Les qualités gustatives d'une viennoiserie dépendent beaucoup des matières grasses mises en œuvre ; celles confectionnées avec du beurre étant considérées comme plus savoureuses. C'est le cas de nos offres de croissants, qui peuvent ainsi bénéficier de l'appellation « au beurre ». Toutefois, la quantité utilisée oscillant entre 17 et 24 %, des différences de goût sont à prévoir. Plusieurs sortes de beurre peuvent par ailleurs être employées en pâtisserie : frais, frais tracé¹, concentré, concentré fractionné, en poudre, surgelé..., bref une multitude de produits aux arômes plus ou moins prononcés. Au niveau de nos offres, on constate que trois possèdent la dénomination « pur beurre », soit des produits confectionnés avec du beurre frais (pouvant être tracé ou concentré). Deux contiennent du beurre fin, dont la confection n'autorise l'utilisation de crème conservée par congélation qu'à hauteur de 30 % maximum. Une offre est également à base de beurre de Poitou Charentes AOP (label obtenu en 2009, anciennement AOC depuis 1979). Outre son parfum subtil, ce dernier est idéal pour la préparation des pâtes car il fond plus lentement que les autres.

¹ Beurre subventionné par la Communauté Européenne



Le saviez-vous

Il semble que cette viennoiserie soit d'origine autrichienne et que sa création résulte de la défaite des troupes ottomanes siégeant à Vienne en 1683 ; la forme symbolisant le croissant présent sur le drapeau turc. En France, la définition du mot « croissant » apparaît dans le dictionnaire Littré en 1863, alors que la 1ère recette est éditée en 1891. Au fil du temps, cette viennoiserie évolue et vers 1905 on commence à confectionner des croissants feuilletés au beurre. Ce n'est pourtant qu'en 1920 qu'ils rencontrent le succès auprès des français. En 1938, cette spécialité culinaire fait son entrée dans le Larousse de la gastronomie.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour changer des traditionnelles amandes effilées, vous pouvez saupoudrer vos croissants de graines de pavot ou de sésame.

Thèmes & Recettes

Sucré-salé : Croissant jambon emmental
Le goûter : Croissant et barre de chocolat

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Sel	Industriels Marque
BRAKE	38810	376 kcal	9,4 %	43,8 %	6,4 %	17,5 %	11,4 %	2,8 g	0,99 g	DELIFRANCE Délifrance
DAVIGEL	12156045	351 kcal	5,8 %	35,0 %	5,1 %	20,5 %	13,4 %	1,8 g	0,86 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	103909	355 kcal	8,3 %	42,0 %	7,0 %	17,0 %	11,0 %	1,3 g	0,90 g	VANDEMOORTELE marque NC
KRILL	630472	365 kcal	8,0 %	37,5 %	8,1 %	20,2 %	14,2 %	1,5 g	1,00 g	NC
PASSION FROID	28660	409 kcal	10,0 %	46,3 %	8,0 %	19,9 %	12,6 %	2,6 g	1,30 g	DELIFRANCE Délifrance
RELAIS D'OR MIKO	937418	340 kcal	8,2 %	39,7 %	5,8 %	16,0 %	10,0 %	1,7 g	1,08 g	BRIDOR Bridor
TRANSGOURMET	300616	355 kcal	7,7 %	37,0 %	5,5 %	19,9 %	12,6 %	1,6 g	1,01 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Comparaison des offres

	Référence	Dénomination	Etat Aspect	Type de matière grasse et %	Autres ingrédients et %	Additif	Industriels Marque
BRAKE	38810	croissant au beurre	cru, non pré-poussé, non pré-doré, 135 x 35 x 25 mm	beurre 17 %	farine de blé 42 à 47 %, sucre 3 à 5 %	agent de traitement de la farine, émulsifiant	DELIFRANCE Délifrance
DAVIGEL	12156045	croissant pur beurre	cru, PAC, 135 x 35 x 25 mm	beurre 24 %	farine de blé % NC, sucre % NC, œuf entier % NC	agent de traitement de la farine, émulsifiant, gluten de blé, levure, levain désactivé et déshydraté	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	103909	croissant au beurre	cru, PAC, dimensions NC	beurre 19,5 %	farine de blé % NC, sucre % NC, œuf % NC	agent de traitement de la farine, enzyme, gluten de blé, levure	VANDEMOORTELE marque NC
KRILL	630472	croissant au beurre	cru, non pré-poussé, non pré-doré, 130 x 40 x 25 mm	beurre AOP de Poitou Charentes 23 %	farine de blé % NC, sucre % NC, œuf entier % NC, lait entier en poudre % NC	agent de traitement de la farine, émulsifiant	NC
PASSION FROID	28660	croissant pur beurre	cru, PAC, 135 x 53 x 37 mm	beurre 18 %	farine de blé 42 à 47 %, sucre 2 à 5 %, œuf entier < 2 %, arôme naturel % NC	agent de traitement de la farine	DELIFRANCE Délifrance
RELAIS D'OR MIKO	937418	croissant au beurre fin	cru, PAC, 115 x 55 x 35 mm	beurre fin 18 %	farine de blé % NC, sucre % NC, œuf % NC	agent de traitement de la farine, enzyme, gluten de blé, levure	BRIDOR Bridor
TRANSGOURMET	300616	croissant pur beurre	cru, PAC, 140 x 60 x 45 mm	beurre fin 23 %	farine de blé 45,4 %, sucre 4,6 %, œuf entier 3,1 %	agent de traitement de la farine	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Allergènes majeurs	Traces possible d'allergènes	Mise en œuvre	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	38810	gluten, lait	fruit à coques, œuf, soja	pousse directe 3 à 24 °C, ou pousse contrôlée, blocage à 2/5 °C, puis fermentation 2h30 à 24 °C, dorer à l'œuf entier, cuire au four à air pulsé 185 °C, 11 à 13 min	France	6 mois	surgelé, 50 g, 100 x 50 g	DELIFRANCE Délifrance
DAVIGEL	12156045	gluten, lait, œuf	fruit à coques, sésame, soja	sans décongélation, cuire au four 180/200 °C, 14 à 18 min	France	12 mois	surgelé, 60 g, 25 x 60 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	103909	gluten, lait, œuf	soja	décongélation 15 min, cuire au four conventionnel 160/180 °C, 14 à 18 min	NC	9 mois	surgelé, 60 g conditionnement NC	VANDEMOORTELE marque NC
KRILL	630472	gluten, lait	fruit à coques, œuf, soja	pousse directe 1h45/2 h à 28 °C, ou pousse contrôlée, blocage à 0/2°C 12 h, puis fermentation 1h15/1h30 à 28 °C, dorer à l'œuf entier, cuire au four ventilé 165/170 °C, 15 à 17 min, ou four à sole 195/200 °C 20 à 22 min	France	9 mois	surgelé, 70 g, 165 x 70 g	NC
PASSION FROID	28660	gluten, lait, œuf	fruit à coques, soja	sans décongélation, cuire au four 170 °C, 18 à 20 min	France	12 mois	surgelé, 55 g, 100 x 55 g	DELIFRANCE Délifrance
RELAIS D'OR MIKO	937418	gluten, lait, œuf	fruit à coques, soja	décongélation 30 min à t° ambiante, cuire au four ventilé 165 °C, 16 min	France	9 mois	surgelé, 55 g, 110 x 55 g	BRIDOR Bridor
TRANSGOURMET	300616	gluten, lait, œuf	fruit à coques, soja	décongélation 30 min à t° ambiante, cuire au four ventilé 165 °C, 16 min	France	9 mois	surgelé, 70 g, 60 x 70 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Parmi nos sept offres, cinq sont proposées « PAC », c'est-à-dire prêtes à cuire. Dans ce cas, les croissants sont déjà pré-poussés et pré-dorés, et hormis pour une offre ou l'industriel préconise un temps de décongélation

d'environ 15 minutes, les autres peuvent être directement enfournées surgelées. Le temps de cuisson est relativement court, seulement 14 à 20 minutes. Ce temps de cuisson est globalement identique pour les deux offres res-

tantes, mais 1h45 à 12h supplémentaires sont nécessaires afin de faire « pousser la pâte », la durée dépendant de la chaleur et de l'hygrométrie de la pièce dans laquelle sont entreposés les croissants.