



CORMAN

SINCE 1935

COLLECTION DE CROISSANTS



Succès garanti pour le Chef



SOMMAIRE

5
Édito

6
L'Histoire du croissant

7
La Maison de l'Excellence Savencia®

9
Choisir son beurre avec Corman

10
Le croissant classique

12 - 25
Les recettes Collection
tout au long de la journée :

Petit-déjeuner

Déjeuner

Snack

Dîner





ÉDITO

Depuis 1935, Corman révolutionne l'univers du beurre pour simplifier la vie des artisans en proposant une expertise technique et innovante adaptée à chacun.

Vous distinguer tout en gagnant du temps ? Corman vous donne la solution en vous proposant diverses recettes déclinées du croissant classique, qui vous permettront d'apporter de la créativité et de l'attractivité à votre vitrine pour répondre au mieux aux besoins de vos clients tout au long de la journée.

Le principe ? Partir d'un unique croissant, le plus classique dans sa forme et sa pâte, puis le décliner en plusieurs recettes variées, originales, salées et sucrées, qui s'ancrent dans les tendances et répondent aux besoins de vos clients du petit déjeuner jusqu'au dîner.

Avec ces recettes, Corman vous apporte des solutions pour :

- **Gagner du temps** : Vous ne réalisez qu'une seule grande fournée de croissants classiques et vous l'utilisez pour toutes vos recettes.
- **Vous différencier** : Corman vous propose des recettes qui allient la simplicité à la créativité sans oublier le goût.
- **Gagner en praticité** : Vous n'avez qu'une seule pâte à utiliser pour une seule forme de croissant.
- **Booster vos ventes du best-seller qu'est le croissant** : Vous pourrez répondre à tous les besoins de vos clients durant toute la journée.
- **Recycler vos croissants** de la veille dans une démarche écoresponsable.

Parce que choisir Corman, c'est opter pour un beurre innovant sans contrainte ni difficulté, pour une performance stable et une qualité optimale tout au long de l'année. Cela vous laisse donc plus de temps pour stimuler votre créativité et réaliser vos croissants en toute tranquillité.

**Avec Corman,
vous faites le choix du succès garanti.**





OÙ EST NÉ LE CROISSANT ?



Autriche

Bien que le croissant soit un symbole de la gastronomie française à part entière, celui-ci serait cependant apparu en Autriche. En effet, le croissant naît en 1683, alors que les troupes de l'Empire ottoman souhaitent profiter de l'obscurité pour creuser un tunnel sous les murs de Vienne et qu'Adam Spiel, boulanger levé avant l'aube pour préparer sa fournée, donne l'alerte et repousse l'assaut de leurs ennemis. Les valeureux boulangers ayant sauvé la ville, ils auraient alors confectionné un « Hörchen » (petite corne en allemand), pâtisserie en forme de croissant de lune figurant sur les étendards de l'Empire ennemi.

Cette gourmandise n'arrive alors en France qu'autour de 1770, lorsque Marie-Antoinette fait découvrir le croissant à la Cour de Louis XVI au même titre que d'autres spécialités venues de Vienne, les « viennoiseries ». La première recette française de croissant réalisée avec la pâte feuilletée apparaît en 1905, alors que le véritable « croissant au beurre » fait son entrée en 1920.

LES DÉCLINAISONS

Le croissant s'exporte et se décline désormais dans un nombre grandissant de variétés. Depuis plusieurs années il est un support à de multiples fourrages, aussi bien sucrés que salés : garni d'amandes, de confiture, de pâte à tartiner ou avec du jambon et du fromage, il lui arrive même de remplacer le sandwich.

Il est devenu un phénomène de mode universel, car la création des pâtisseries est sans limites. L'avenir du croissant repose sur le choix d'ingrédients de qualité pour le fabriquer et dans l'imagination des pâtisseries qui savent le revisiter avec une créativité extraordinaire. Le choix du beurre est donc essentiel et Cormant vous aide à répondre à vos besoins.

La maison de l'Excellence®



LA MAISON DE L'EXCELLENCE SAVENCIA®
TRANSMET SON EXPERTISE ET SES VALEURS D'ÉCOUTE
ET DE PARTAGE À TRAVERS LE MONDE.

Située à Viroflay, aux portes de Paris, La Maison de l'Excellence Savencia® est un lieu de partage et de transmission dédié aux professionnels français et internationaux de la restauration et de la Boulangerie-Pâtisserie, mais aussi un lieu de réflexion sur la cuisine et la pâtisserie de demain. Nicolas Boussin, chef pâtissier MOF 2000 et Sébastien Faré, chef cuisinier anciennement étoilé, accueillent, tout au long de l'année à La Maison de l'Excellence Savencia®, des chefs, des boulangers et des pâtisseries pour des formations individuelles et collectives. Une équipe de chefs sur le terrain accompagnent les professionnels dans le monde. Depuis 2020, La Maison de l'Excellence Savencia® est passée au digital et propose désormais des formations et des démonstrations en ligne.

Les missions des Chefs



INSPIRER

au travers des collections de recettes de La Maison de l'Excellence Savencia®.



ACCOMPAGNER

les professionnels grâce à des conseils pratiques et techniques.



INNOVER

réfléchir aux innovations de demain en collaboration avec les professionnels.



TRANSMETTRE

leur savoir-faire et leur expertise produit.



CORMAN VOUS APPORTE DES SOLUTIONS

Depuis 1935, Corman révolutionne l'univers du beurre et de la matière grasse pour simplifier la vie des artisans.

Pionnier dans notre domaine, nous avons inventé la première plaque de beurre de tourage dès 1985. Nous n'avons cessé de développer un savoir-faire beurrier unique et innovant pour vous proposer une gamme complète de solutions adaptées à vos besoins.

Chez Corman, nous mobilisons toute notre expertise technique et le savoir-faire de nos Chefs pour vous accompagner jour après jour dans vos défis quotidiens.

Avec Corman, vous faites le choix :

- ☞ D'une sélection rigoureuse de matières premières de grande qualité garantissant des produits uniques, spécialement conçus pour simplifier votre métier.
- ☞ De formations spécialisées pour répondre aux nouvelles tendances et aux nouvelles attentes des consommateurs.
- ☞ D'un accompagnement quotidien, pour être toujours plus efficaces et aller toujours plus loin dans la réussite et de votre entreprise.

Succès garanti pour le Chef

CHOISIR LE BEURRE IDÉAL POUR RÉPONDRE À VOS BESOINS AVEC CORMAN

Chaque recette est réalisable avec toutes nos plaques de beurre.
Mais à chaque plaque ses avantages !

Vous souhaitez
un bon goût laitier ?



BEURRE DE LAITERIE 82% M.G

Fabriqué avec de
la crème fraîche premium

Vous souhaitez
du rendement ?



BEURRE EXTRA 82% M.G

Extra facile à travailler et un
rendement de +20 croissants*

Vous souhaitez
gagner du temps ?



BEURRE EXPRESS 82% M.G

Pré-laminé, prêt à l'emploi,
sans tempéage

Vous souhaitez du rendement
et un beurre concentré,
idéal pour les feuilletages ?



BEURRE EXTRA CONCENTRÉ 99,9% M.G

Pour un résultat Extra-croustillant

Vous souhaitez
un bon rapport
qualité-prix ?



MIX PATISY 78% M.G

Un bon goût de beurre avec
la praticité d'un mix de matière
grasse végétale et de beurre



* Dans les mêmes conditions d'utilisation et de travail qu'un autre beurre. Temps de repos entre le 2^{ème} et 3^{ème} tour : 15 min. Poids moyen d'un croissant cuit : 62 g. Tests réalisés sous contrôle d'Huissier.

LE CROISSANT CLASSIQUE

Recette pour 55 croissants

Par La Maison de l'Excellence Savencia®

1 PÂTE À CROISSANT FOURRÉ

1113 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
1113 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
40 g de sel
267 g de sucre
87 g de levure fraîche
220 g de **Bloc de Beurre Traditionnel Corman (1)**
1147 g de lait
1000 g de **Plaque de Beurre Corman (2)**

Délayer la levure dans le lait froid. Mélanger les farines, le sel, le sucre, le beurre en morceaux (1) et la levure délayée dans le lait, en 1^{ère} vitesse pendant 5 minutes. Pétrir en 2^{ème} vitesse pendant 8 minutes. Bouler puis laisser pointer pendant 1 heure. Rabattre, étaler en rectangle et mettre au réfrigérateur une nuit.

2 DORURE À LA CRÈME

200 g de jaunes d'œufs
100 g de lait
100 g de **Crème Sélection 35% MG Corman**

Mélanger les ingrédients ensemble et réserver au réfrigérateur.

3 FAÇONNAGE ET CUISSON

Enchâsser le beurre de tourage (2) dans la détrempe et réaliser 1 tour double. Réaliser ensuite 1 tour simple et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Abaïsser à 2 à 3 mm et détailler des triangles de 24 cm de hauteur sur 11 cm de base (65 g).

Rouler les croissants.

Stocker au congélateur ou mettre à pousser directement 1h45 à 28°C (80% d'humidité). Laisser reprendre 15 min au réfrigérateur puis dorer. Préchauffer le four ventilé à 190°C et cuire à 170°C pendant 17 minutes environ.



LE FOURRÉ À LA PISTACHE

Recette pour 55 pièces

PETIT-DÉJEUNER

Par Rony Parijs, Chef Pâtissier exécutif Corman

1 FOURRAGE À LA PISTACHE

500 g de lait
50 g de sucre (1)
50 g de sucre (2)
75 g de jaunes d'œufs
50 g de farine de maïs
50 g de masse de gélatine
100 g de pâte de pistache pure
50 g de **Bloc de Beurre de Laiterie Corman**
175 g de **Sculpture Corman**

Réaliser une crème pâtissière : porter le lait et le sucre (1) à ébullition, mélanger le sucre (2), la farine de maïs et les jaunes d'œufs, et verser enfin l'ensemble dans le lait bouillant. Faire bouillir 1 à 2 minutes.

Incorporer le beurre en cubes, la masse de gélatine et la pâte de pistache dans la crème encore chaude. Bien mélanger et mixer pendant 1 minute. Filmer au contact et laisser refroidir, au réfrigérateur, pour redescendre la température à 32°C.

Ramollir la crème pâtissière et ajouter Sculpture. Mélanger à la maryse pour obtenir une masse lisse.



2 GLAÇAGE AU CHOCOLAT BLANC COLORÉ

500 g de chocolat blanc
50 g d'huile de Pépins de Raisin
QS de colorant vert liposoluble

Faire fondre le chocolat à 45°C, ajouter l'huile et le colorant. Bien mélanger, mixer pendant 90 secondes et laisser refroidir pour atteindre 27°C.

3 FINITION

QS de brésilienne de pistaches

4 ASSEMBLAGE

Garnir les croissants par le dessous avec le fourrage pistache (50 g). Finir les croissants avec le chocolat blanc coloré et la brésilienne de pistaches.



L'astuce du Chef

N'hésitez pas à vous amuser en faisant varier les goûts, les couleurs et les textures.



LE GOURMAND AUX AMANDES

Recette pour environ 55 pièces

PETIT-DÉJEUNER

Par La Maison de l'Excellence Savencia®

1 CRÈME D'AMANDE

277 g de **Bloc de Beurre de Laiterie Corman**
278 g de Cream Cheese
555 g de sucre
555 g d'œufs
555 g de poudre d'amande
84 g de farine T55

Crémer le beurre pommade et le cream cheese avec le sucre puis ajouter la poudre d'amande, la farine, puis les œufs petit à petit.



2 SIROP VANILLE

200 g de sucre brun
550 g d'eau
4 g de poudre de vanille

3 MACARONADE

684 g de sucre
190 g de farine
228 g de blanc d'œufs

Mélanger les ingrédients ensemble et réserver au réfrigérateur.

4 FINITION

300 g d'amandes effilées
QS de sucre glace

5 ASSEMBLAGE

Couper les croissants en deux. Imbiber les deux moitiés avec le sirop vanille (intérieur et extérieur). Garnir avec 40 g de crème d'amandes. Glacer les croissants avec la macaronade tiède (40°C) sur grille, laisser égoutter. Ajouter les amandes effilées puis du sucre glace. Cuire à 170 °C pendant 10 min, puis à 160 °C encore 10 min.

L'astuce du Chef

Si vous voulez varier l'aspect de votre croissant vous pouvez remplacer les amandes effilées par des graines de sésame. N'hésitez pas à utiliser les croissants de la veille pour qu'ils absorbent mieux le sirop sans se déliter !



LE DELUXE FRENCH CROISSANT

Recette pour environ 55 pièces

DÉJEUNER

Par La Maison de l'Excellence Savencia®

1 CREAM CHEESE MOUTARDE

1195 g de Cream Cheese
596 g de moutarde à l'ancienne
213 g de moutarde de Dijon

Mélanger les ingrédients ensemble et réserver au réfrigérateur.



2 GARNITURE

1650 g de jambon
1100 g de fromage à pâte dure
600 g de salade

3 FINITION

100 g de son de blé

4 ASSEMBLAGE

Avant d'enfourner les croissants, dorer, saupoudrer de sons de blé puis cuire.

Couper les croissants en deux. Garnir avec 30 g de cream cheese moutarde.

Ajouter 30 g de jambon, 20 g de fromage à pâte dure et 1 feuille de salade coupée en 2.



L'astuce du Chef

Si vous souhaitez que votre salade dure encore plus longtemps, vous pouvez utiliser des variantes plus épaisses comme la roquette ou les feuilles d'épinards.



LE B&B (BROCOLIS & BACON)

Recette pour environ 55 pièces

DÉJEUNER

Par Giambattista Montanari,
Chef Pâtissier et Démonstrateur Corman

1 GARNITURE

500 g de Cream Cheese
800 g de bacon
800 g de saucisse
500 g de brocolis

Cuire la saucisse et le bacon en tranches sur la plaque de cuisson jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croustillants.

Blanchir le brocoli, puis le faire revenir à la poêle dans du beurre pour terminer la cuisson et donner du croustillant.

2 ASSEMBLAGE

Une fois que les croissants sont froids, coupez-les en deux et garnir de cream cheese puis de bacon, saucisses et brocolis sautés.



L'astuce du Chef

Si vous souhaitez une recette sans porc, utilisez de la viande de bœuf séchée. Le Brocolis & Bacon devient alors le Brocolis & Beef!



LE GÉNÉREUX CRÈME ET FRUITS

Recette pour 55 pièces



Par La Maison de l'Excellence Savencia®

1 CHANTILLY

825 g de **Sculpture Corman**
64 g de sucre

Monter la crème avec le sucre.

2 FINITION

500 g de kiwis
600 g de fraises
250 g de bleuets
400 g de mangues

3 ASSEMBLAGE

Couper les croissants sur le dessus en « V ». Garnir de chantilly avec une douille unie (6/8 mm). Décorer avec les fruits frais.



L'astuce du Chef

Adaptez cette recette avec les fruits que vous avez à disposition.



LE VÉGÉTARIEN

Recette pour environ 55 pièces



Par La Maison de l'Excellence Savencia®

1 CREAM CHEESE CURRY

2000 g de Cream Cheese
15 g de poudre de curry
4 g de poudre de curcuma

Mélanger les ingrédients ensemble et réserver au réfrigérateur.

2 GARNITURE

1300 g de carottes
1000 g de courgettes
1000 g d'aubergines

Couper les carottes en lanière et cuire dans un peu d'eau pendant 5 à 7 minutes.

Couper en tranches et griller sur une plancha ou une poêle les courgettes et aubergines avec un peu d'huile d'olive.

3 FINITION

100 g de persil déshydraté

4 ASSEMBLAGE

Avant d'enfourner les croissants, dorer, saupoudrer de persil déshydraté puis cuire.

Couper les croissants en 2.

Garnir avec 35 g de cream cheese curry.

Ajouter les légumes grillés et les carottes, finir avec de la coriandre fraîche et ciboulette.



L'astuce du Chef

Adaptez cette recette avec des légumes de saison. Et pour faire ressortir encore plus les saveurs, n'hésitez pas à réchauffer quelques minutes au four avant dégustation.



LE GARNI AUX SAVEURS MARINES

Recette pour environ 55 pièces



Par La Maison de l'Excellence Savencia®

1 CREAM CHEESE RAIFORT

1740 g de Cream Cheese
220 g de raifort
45 g de jus de citron

Mélanger les ingrédients ensemble et réserver au réfrigérateur.

2 GARNITURE

110 pièces de crevettes
2 pommes vertes
50 g de persil

3 FINITION

100 g de feuilles de Nori concassées
20 g de blanc d'œufs

4 ASSEMBLAGE

Passer les croissants au blanc d'œufs à l'aide d'un pinceau puis saupoudrer de flocons de feuilles de Nori concassées. Passer au four pour sécher légèrement à 70 °C.

Couper les croissants sur le dessus et garnir de cream cheese au raifort (35 g).

Déposer des crevettes puis des morceaux de pommes vertes et décorer avec du persil plat frais.



L'astuce du Chef

Pour accentuer les saveurs marines, vous pouvez remplacer la crevette par tous types de produits de la mer (séchés, fumés, etc).





Suivez-nous

Retrouvez toute l'actualité produits et encore plus de recettes pour renouveler votre offre



@cormanprofessionnel
#cormanprofessionnel



Corman Professionnel

Scannez ce QR code pour arriver directement sur la page du site web Corman



www.corman.pro/int/fr/chefs/



Succès garanti pour le Chef

ELVIR INTERNATIONAL
79 rue Joseph bertrand
78220 Viroflay
RCS COUTANCES B389297664

www.corman.pro/int/fr/chefs/