



MASTER  
BREAD

---

# RECETAS PARA PERSONALIZAR TUS CROISSANTS



CONTENIDO PUBLICITARIO PARA ALICORP Y MASTERBREAD

# CONTENIDO

## Recetas Saladas

01

**Mini CROISSANTS  
rellenos**  
(PÁG. 02)

## Recetas Dulces

02

**CROISSANT de  
Chocolate y Pistachos**  
(PÁG. 06)

03

**CROISSANT  
Almendrado**  
(PÁG. 08)

04

**CROISSANT  
Cinnamon Roll**  
(PÁG. 10)

ALTO EN  
GRASAS  
SATURADAS

ALTO EN  
SODIO

EVITAR SU CONSUMO  
EXCESIVO

# 01. Mini CROISSANT rellenos

RINDE X 50 UNIDADES POR RECETA

## INGREDIENTES RELLENO DE POLLO TROPICAL

	U.M
POLLO COCIDO DESHILACHADO	500g
DURAZNOS PICADOS	250g
PECANAS PICADAS	100g
MAYONESA BASE MACBEL NEUTRA	300g
SAL	C/N
PIMIENTA	C/N

## INGREDIENTES RELLENO DE ESPINACA Y CHAMPIÑONES

	U.M
ESPINACA	500g
CHAMPIÑONES	200g
ACEITE DE OLIVA	30g
QUESO CREMA	228g
SAL	C/N
PIMIENTA	C/N
MAYONESA BASE MACBEL NEUTRA	120g

## INGREDIENTES RELLENO DE ACEITUNA

	U.M
QUESO CREMA	228g
MAYONESA BASE MACBEL NEUTRA	120g
ACEITUNA BOTIJA	600g
PECANAS	100g



# Procedimiento

## Mini Croissant relleno de pollo tropical



**1** Sancochar el pollo y deshilacharlo. Reservar.



**2** Picar el durazno en cuadrados.



**3** Picar las pecanas



**4** Pesar la mayonesa en un bowl



**5** Mezclar bien todos los ingredientes. Sazonar con sal y pimienta al gusto.



**6** Partir los mini croissants por la mitad sin llegar al borde.



**7** Rellenar los mini croissants

# Procedimiento

## Mini Croissant relleno de espinaca y champiñones



**1** Retirar los tallos de espinaca



**2** Cortar en tiras muy pequeñas



**3** Cortar los champiñones en brunoise



**4** En una olla colocar aceite de oliva y saltear las espinacas, seguido de los champiñones.



**5** Retirar , escurrir y reservar



**6** Suavizar el queso crema y mezcla con la mayonesa.



**7** Agregar las espinacas y champiñones salteados y mezclar bien con ayuda de una espátula de goma. Sazonar con sal y pimienta al gusto.



**8** Partir los mini croissants por la mitad sin llegar al borde



**9** Rellenar los mini croissants.

# Procedimiento

## Mini Croissant relleno de Aceituna



1 Suavizar el queso crema con ayuda de batidor de globo



2 Mezclar con la mayonesa



3 Agregar las aceitunas cortadas en dados pequeños



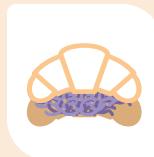
4 Agregar las pecanas picadas



5 Mezclar bien todos los ingredientes



6 Partir los mini croissants por la mitad sin llegar al borde



7 Rellenar los mini croissants

ALTO EN  
GRASAS  
SATURADAS

ALTO EN  
AZÚCAR

EVITAR SU CONSUMO  
EXCESIVO

# 02. CROISSANT de Chocolate y Pistachos

RINDE X 10 UNIDADES

## INGREDIENTES RELLENO

CREMA PASTELERA SABOR A CHOCOLATE

U.M

LECHE	500g
YEMAS (6 UNIDADES)	120g
AZÚCAR	126g
HARINA	50g
ESENCIA SABOR A VAINILLA NEGRITA	20g
COBERTURA NEGUSA SABOR A CHOCOLATE BITTER	100g

## INGREDIENTES MONTAJE

CREMA PASTELERA SABOR A CHOCOLATE

U.M

PISTACHOS	50g
COBERTURA NEGUSA SABOR A CHOCOLATE BITTER	50g
BRILLO NEUTRO	50g
CROISSANT DE 95g	10U



# Procedimiento

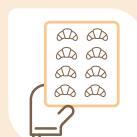
## Para hornear los Croissants



**1** Colocar los Croissants de 95g en una bandeja engrasada por 30 minutos aproximadamente hasta que se descongelen.

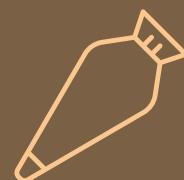


**2** Colocar los Croissants por 15 minutos en un horno precalentado a 180°C



**3** Retirar del horno y reservar hasta que enfrie.

## Para la Crema Pastelera de Chocolate



**1** Calentar la leche en una cacerola



**2** Blanquear las yemas con el azúcar y la vainilla negrita



**3** Agregar un poco de la leche tibia al bowl con yemas blanqueadas, mover todo y una vez mezclado regresar todo a la cacerola, moviendo constantemente con el batidor de globo hasta que quede lisa, brillosa y homogénea.



**4** Finalmente agregar la Cobertura sabor a chocolate bitter negusa y volcar a un bowl, cubriendo la superficie con un film plástico para que no genere costra. Reservar hasta que esté completamente frío.

## Para la Decoración y Montaje



**1** Rellenar los croissants por la parte de abajo, con ayuda de una manga con boquilla estrella con 40g de crema pastelera de chocolate.



**2** Una vez llenados, pincelar con el brillo neutro para bollería.



**3** Con la cobertura sabor a chocolate bitter derretida, hacer rayas encima del croissant



**4** Manguear 20 gramos de pastelera de chocolate encima de cada croissant y coronar con pistachos picados

ALTO EN  
GRASAS  
SATURADAS

ALTO EN  
AZÚCAR

EVITAR SU CONSUMO  
EXCESIVO

# 03. CROISSANT

## Almendrado

RINDE X 10 UNIDADES

**INGREDIENTES RELLENO**  
CREMA PASTELERA SABOR A VAINILLA

	U.M
LECHE	500g
YEMAS (6 UNIDADES)	120g
AZÚCAR	126g
HARINA	50g
ESENCIA SABOR A VAINILLA NEGRITA	20g

**INGREDIENTES MONTAJE**

	U.M
CREMA PASTELERA SABOR A VAINILLA	600g
ALMENDRAS FILETEADAS	80g
FINITA EN POLVO NEGRITA	50g
CROISSANT DE 95g	10U



# Procedimiento

## Para hornear los Croissants



**1** Colocar los Croissants de 95g en una bandeja engrasada por 30 minutos aproximadamente hasta que se descongelen



**2** Pincelar con huevo y agregar las almendras fileteadas en la parte superior del croissant.



**3** Colocar los Croissants por 15 minutos en un horno precalentado a 180°C



**4** Retirar del horno y reservar hasta que enfríe.

## Para la Crema Pastelera sabor a Vainilla



**1** Calentar la leche en una cacerola



**2** Blanquear las yemas con el azúcar y la vainilla negrita



**3** Agregar un poco de la leche tibia al bowl con yemas blanqueadas, mover todo y una vez mezclado regresar todo a la cacerola, moviendo constantemente con el batidor de globo hasta que quede lisa, brillosa y homogénea.



**4** Volcar la preparación a un bowl, cubriendo la superficie con un film plástico para que no genere costra. Reservar hasta que esté completamente frío.

## Para la Decoración y Montaje



**1** Rellenar los croissants por la parte de abajo, con ayuda de una manga con boquilla estrella con 40g de crema pastelera sabor a vainilla.



**2** Una vez llenados, espolvorear con finita en Polvo Negrita.

ALTO EN  
GRASAS  
SATURADAS

ALTO EN  
AZÚCAR

EVITAR SU CONSUMO  
EXCESIVO

# 04. CROISSANT

## Cinnamon Roll

RINDE X 10 UNIDADES

### INGREDIENTES RELLENO

	U.M
QUESO CREMA	228g
FINITA EN POLVO NEGRITA	300g
ESENCIA SABOR A VAINILLA NEGRITA	5g

### INGREDIENTES GLASÉ REAL

	U.M
CLARAS	100g
FINITA EN POLVO NEGRITA	5g
ZUMO DE LIMÓN	0g

### INGREDIENTES DECORACIÓN Y MONTAJE

	U.M
FROSTING DE QUESO CREMA	533g
PECANAS PICADAS	200g
GLASÉ REAL	135g
AZÚCAR	200g
CANELA	20g
CROISSANT DE 95g	10U



# Procedimiento

## Para hornear los Croissants



**1** Colocar los Croissants de 95g en una bandeja engrasada por 30 minutos aproximadamente hasta que se descongelen



**2** Humedecer la parte superior con un paño húmedo

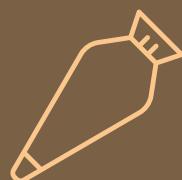


**3** En una bandeja colocar el azúcar y la canela , rodar los croissants con mucho cuidado para que se peguen a la superficie



**4** Colocar los Croissants por 15 minutos en un horno precalentado a 180°C. Retirar del horno y reservar hasta que enfrie.

## Para el Frosting de queso crema



**1** En el bowl de la batidora colocar el queso crema, finita en polvo negrita y batir hasta suavizar.



**2** Finalmente agregar la esencia de vainilla negrita.



**3** Colocar en una manga y reservar hasta su uso.

## Para la Decoración y Montaje



**1** Decorar los croissants haciendo líneas delicadas con Glasé real [Mezcla de claras, finita en polvo y zumo de limón]



**2** Coronar con 50 gramos de frosting y 5 gramos de pecanas picadas.