



MASTER
BREAD

RECETAS PARA PERSONALIZAR TUS CROISSANTS



CONTENIDO PUBLICITARIO PARA ALICORP Y MASTERBREAD

CONTENIDO

Recetas Saladas

- 01** Mini CROISSANTS
reellenos
(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



VOLVER AL ÍNDICE 02

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



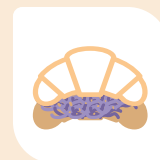
4 Agregar las pecanas picadas



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

U.M

CREMA PASTELERA SABOR A CHOCOLATE 600g

PISTACHOS 50g

COBERTURA NEGUSA SABOR A CHOCOLATE BITTER 50g

BRILLO NEUTRO 50g

CROISSANT DE 95g 10U



VOLVER AL ÍNDICE

06

Procedimiento

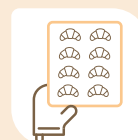
Para hornear los Croissants



- 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 enfríe.

Para la Crema Pastelera de Chocolate



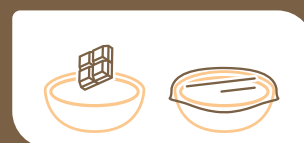
- 1 Calentar la leche en una cacerola



- 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, brillante 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 rellenos, 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






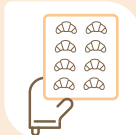
VOLVER AL ÍNDICE

08

Procedimiento



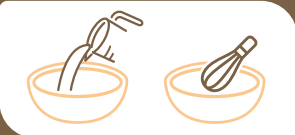

Para hornear los Croissants



-  Colocar los Croissants de 95g en una bandeja engrasada por 30 minutos aproximadamente hasta que se descongelen
-  Pincelar con huevo y agregar las almedras fileteadas en la parte superior del croissant.
-  Colocar los Croissants por 15 minutos en un horno precalentado a 180°C
-  Retirar del horno y reservar hasta que enfríe.

Para la Crema Pastelera sabor a Vainilla



-  Calentar la leche en una cacerola
-  Blanquear las yemas con el azúcar y la vainilla negrita
-  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, brillante y homogénea.
-  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



-  Rellenar los croissants por la parte de abajo, con ayuda de una manga con boquilla estrella con 40g de crema pastelera sabor a vainilla.
-  Una vez rellenos, espolvorar 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

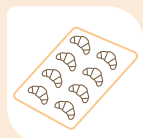


VOLVER AL ÍNDICE

10

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 enfríe.

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.