



Go crazy go croissant

KOM MED FRA STARTEN
PÅ DEN NYE TREND

Boost dit salg
med croissanter

Det er nemmere,
end du tror

Du bestemmer
selv, hvor kreativt
det skal være



GØR DET LET AT GØRE DET LÆKKERT

De gør det i London, Paris, New York og på TikTok

Kan du huske trenden med donuts?
Nu kommer den igen forklædt som
en elegant croissant. Vær med fra
starten, når det begynder i Danmark
– men skynd dig – det er begyndt...

Den perfekte croissant - Derfor elsker vi croissanter

Den perfekte croissant er luftig indeni, har en
sprød krummende overflade og fine toner af
smør i både duft og smag. Du kan bage dine
croissanter fra bunden ELLER du kan købe dem
som bake off, afhængig af hvad din tid siger.
Begge dele er godt.



Croissanter i mange former



Croissant med Fruit Filling



Croissantblomst med Fruit Filling

Croissanten er et fænomen på de sociale medier

Fra den dag den blev skabt har croissanten gået sin sejrsgang verden over. Og i dag er croissanten mere aktuel end nogensinde. Fantastiske croissant-kreationer vælter frem på TikTok, Instagram, Pinterest og Facebook. Og man kan uden at overdrive sige, at croissanten er noget af det mest trendy bagværk, du kan have i dit bageri. Croissanter afspejler sig i ikke mindre end 2 topaktuelle Food Trends her fra 2023: Love Food og Hungry Heart.

Love Food – mad og kager med kærlighed

Love Food er en mad trend, som er opstået efter Corona. Den handler om hvor vigtigt måltidet er, hvor meget hygge, tryghed og livretter betyder for os. Men det handler også om, at vi har brug for at forkæle os selv og hinanden med mad, som vi elsker. Love Food er livretter, allerhelst med et lille twist. Dér kan en lækker smørbagt croissant gøre en forskel.

Derfor er croissanter så geniale

Croissanten har eksisteret i flere hundrede år, lige siden en østrigsk bager i Paris lavede den klassiske gærdejs giffel om og bagte den i butterdej. Voila! som franskmændene siger, så havde han skabt croissanten.



Twice baked med makron og hasselnøddeflager

Hungry Heart – nysgerrig mad med nydelse og oplevelse

Hungry Heart betyder "det sultne hjerte" og imødekommer mange menneskers lyst til en lille luksus i hverdagen...og weekenden. At forkæle sig selv og andre og bare nyde lidt lækkert. At prøve en særlig øl, en ny grøntsag, en planteburger eller en "skør" og kreativ croissant. Dét giver smil på læben, en smagsoplevelse og noget at snakke om.



Surprise Surprise

Har du ti minutter, har du tid nok

Med udgangspunkt i færdigbagte croissanter kan du, på ingen tid give kunderne en oplevelse og friste ud over de oplagte anledninger som morgenmaden og eftermiddagskaffen.

Med dit valg af pynt og fyld kan du løfte croissanter et niveau op i pris – og hæve fristelses-niveauet i disken til "uimodståeligt"! Samtidig kan croissanter gøre dit bageri relevant dagen igennem - som den lille on the go-snack, mødeforplejning til de lokale virksomheder, mini-croissanter til receptionen og meget mere.



Croissantkrans med kakaolag og ODNSE Chokoladetrøffel



Halve, runde og square



Croissant med ODNSE Nougattrøffel

FRISTELSER I ALLE FORMER

En croissant der er sprød, smørfyldt og perfekt bagt kan have mange former. Alt er tilladt. Det kan være en krans, en blomst eller den kvadratiske Croissant Square, der frister og fanger blikket.



Croissant med Jordbær-Ribs Fruit Filling



Halv croissant med creme og Fruit Filling



Croissant med Blåbær Fruit Filling og Lemon Curd

PYNT GØR EN VERDEN TIL FORSKEL

Der kan pyntes med ALT fra spiselige blomster, chokoladeoblater, macarons, frysetørret drys, støv m.v. Eksperimentér gerne med forskellige udtryk. Kunderne vil elske at komme igen og se hvad I nu har fundet på. Find mere inspiration på www.odense-konditoriet.dk/crazy-croissant



Croissant med ODENSE Chokoladetrøffel



Croissantblomst med Hindbær Fruit Filling



FYLD

Flæk de friskbagte croissanter og fyld dem med dit favorit frugtfyld og forskellige cremer tilpasset smagen. Prøv fx IGOS Fruit Filling Jordbær-Ribs, IGOS Fruit Filling Blåbær, den cremede ODENSE Sprøjtetklar Trøffel med Orangesmag, eller de lækre og fløjlsbløde ODENSE Trøffel varianter med Chokolade, Nougat eller Karamel.

Dekorér dine croissanter med chokoladepynt og ODENSE Guld Støv for en flot skinnende effekt.



Croissant med ODENSE Karameltrøffel

ET NAVN DER FRISTER

Giv dine croissanter spændende/anderledes navne som Twice baked, Croissant square, Croissant rolls eller Croissant spiral.



Croissant med kakaolag og ODENSE Chokoladetrøffel

Twice baked croissanter – kender du det?

Vil du gerne undgå madspild, optimere dine omkostninger og i det hele taget bare være mere bæredygtig i dine valg? Så husk, at du med fordel kan bruge daggamle croissanter til superlækre fyldte croissanter. Det hedder Twice baked, altså dobbeltbagte. De daggamle croissanter får nyt liv og egner sig fint til at blive fyldt og bagt igen.



Twice baked æblecroissant

Flæk en daggammel croissant. Pensl indvendigt og udvendigt med opblandet CREDI®SHINE Base. Fyld med makronmasse og Fruit Filling Æble og sprøjt makronmasse på toppen. Dyp i nødder eller mandler. Bag ved 220° i 8-10 min. og drys med fx flormelis.

28 lag dej i en croissant. Det er alligevel noget.

En god croissantdej tager tid, kræver håndlag og faglighed. Men til gengæld smager den fantastisk. Bag den selv fra bunden eller køb bake off klar til bagning.

Kunderne smager med øjnene

Man kan næsten ikke pynte sine croissanter for meget. Frisk frugt, tørret frugt, marcipanblomster, kagedrys, chokoladeglasur- og stykker, hakkede nødder og mandler, kakao og flormelis, og guldstøv - vi kunne blive ved. Det er vildt hvilken forskel det gør, når man tør pynte løs. Kunderne elsker det og kagemontren vil stråle.



Løft udtrykket på de bagte kager i disken – med flotte farver på både fyld og pynt

Sådan laver du en croissantkrans

En croissant behøver ikke have en traditionel form. En croissantdej kan foldes, skæres og vikles samt drejes på mange måder – giv den dit helt eget udtryk. Prøv fx en croissantkrans med Fruit Filling.



1. Skær snipper, på 2 cm i bredden, på den ene halvdel af dejstykket



2. Pensl med vand og sprøjt en stripe op med Fruit Filling eller ODENSE Trøffel.



3. Buk dejen om Fruit Fillingen og tryk sammen. Rul herefter dejen sammen om Fruit Fillingen, så snipperne er på ydersiden.



4. Fold til en krans og saml enderne.



5. Raskes og bages som almindelige croissanter.



Se flere opskrifter på www.odense-konditoriet.dk/crazy-croissant



Odense Marcipan A/S / Toldbodgade 9-19 / 5000 Odense C / Telefon: +45 63117200