

Fra plain til...

...POMP & PRAGT



Croissant au citron

Croissant optøes og bages i belgisk vaffeljern. Hvert andet "hul" fyldes med marengs og brændes. Herefter fyldes de øvrige huller med lemoncurd. Pyntes med citronverbena.



Jordbærdrøm

2 bagte, daggamle croissanter trykkes flade med rullepind og steges i smør på en pande. Lægges sammen med jordbærsoftice og toppes med friske jordbær og hvid chokoladesauce.

Presset smørcroissant med strejf af hyldeblomst

Croissant optøes og presses flad mellem 2 bageplader beklædt med bagepapir og bages under pres. På toppen sprøjtes en hvid chokoladecreme tilsmagt med hyldeblomst. Pyntes med friske bær og tørrede blomster.



Sprøjteteknikker



Der findes masser af flotte sprøjteteknikker.

Prøv dig frem til du finder den, du bedst kan lide. Store og små dutter, ”muslingeskaller” eller noget helt tredje. Kun fantasien sætter grænser for, hvordan du kan pynte en presset croissant.



Blåbær elsker brændt marengs

Skær en lomme i en bagt
croissant og fyld lommen med
blåbærcreme. Lav en vifte af marengs
og brænd viften. Dæk til sidst
blåbærcremen med friske blåbær.





Choko croissant med mandel

Klip en bagt choko croissant op i toppen og dyp halvdelen i smeltet chokolade. Fyldes med en ristet mandelcreme og toppes med ristede mandelflager. Til sidst drysses med lidt flormelis.



Godt & blandet

Mini croissant,
Mini pain au chocolat og
Mini nougatsnitte optøes
og presses flade mellem 2
bageplader beklædt med
bagepapir. Bages under pres.
Dyppes i smeltet chokolade
og drysses med knas,
tørrede bær eller blomster.

Dagen derpå, sødt og salt

Daggammel croissant deles og fyldes med skiver af brie, pærer og brie igen. Til sidst tilføjes hakkede, saltede pistacienødder og flydende honning. Toppen lægges på og croissanter grilles i et paninijern/toaster.





Mini'er i nye og gamle klæ'r



Sandwich

Del den bagte mini croissant og smør den med pestomayo. Fyld med gul friséesalat, skiver af chorizo og cheddar.



Klassisk

Klip den bagte mini croissant op i toppen og fyld den med hønsesalat. Top af med aspargescrudité og sprødt hønseskind.



Asian hotdog

Skær den bagte mini croissant op som et hotdogbrød. Fyld fintsnittet spidskål og gulerødder i samt en lille stegt pølse, evt. en brunchpølse. De 3 saucer, hoisinsauce, shiracha-mayo og ketchup kommer på i et flot farvespil. Top af med koriander og kimchi sesam.



Fransk hotdog

Skær den ene ende af den bagte mini croissant og lav et hul med kniven. Fyld hullet med en sød kompot eller syltetøj og en smagfuld ostestav.

Smørcroissant med svampe og tomat

Del den bagte croissant og smør brødet med bagt peberfrugtsmayo. Fyldes med syltede, stegte og rå svampe, samt friske, syltede og semidried tomater. Drysses med frisk timian inden toppen lægges på.



Den velkendte italiener

2 bagte, daggamle croissanter trykkes flade med rullepind og steges i smør på en pande. Byg op med ramsløgspesto, rucola, serranoskinke i skiver, en hel burrata deles over og lægges i, citronskal, cremoso, ristede solsikkekerner og salt & peber. Til sidst låg og brøndkarse på.





Miniunivers

1: Mini kanelsnegl optøes, stilles på højkant og trykkes ned med den modsatte side af knivbladet, så det bliver til en tryksnegl. Bages. Pyntes med hvid og brun glasur.

2: Mini thebirkes deles på langs (lodret) og bages. De bagte thebirkes stilles på højkant og toppes med ristet mandelcreme og ristede mandelflager.

3: Mini thebirkes optøes og deles på langs (lodret). Siden uden birkes dyppes i vand og sesamfrø. Twistes som en frøsnapper og bages.

4: Mini wienerpecan bages og toppes med grøn pistaciecreme og hakkede pistaciænødder.

5: Mini kanelsnegl optøes og bages i et belgisk vaffeljern. Huller fyldes med hvid chokoladecreme. Pynt med friske bær.

6: Mini nougatsnitte optøes og den side uden hasselnødder dyppes i vand og hakket, hvid chokolade. Twistes som frøsnapper og bages.

7: Mini pain au chokolat bages og sprøjtes med chokoladecreme og pyntes med smeltet chokolade.

8: Mini croissant bages og sprøjtes med citroncreme. Enten hen over toppen eller som en lille vaffel. Pyntes med kakao- og hindbærpulver.

9: Mini nougatsnitte bages efter forskrifterne og afkøles. Deles på langs, fyldes med en hasselnøddecreme og toppes med spåner af nougat.

10: Mini spandauer med creme og hindbær bages. Dejen dyppes i smeltet mørk eller ruby chokolade.



Kirsebærdrøm

Bagt choko croissant fyldes med kirsebærcreme med tern af både friske og amarena kirsebær. På toppen sprøjtes mørk chokoladecreme. Pyntes med friske kirsebær.



Mette Munk

Bake-off

Mette Munk A/S | Gøteborggade 3-5 | 5000 Odense C | Telefon: 70 20 23 71 | www.mettemunk.dk