

Recyclage des invendus:

une opportunité pour optimiser sa marge

Autrefois, recycler les croissants ou pains invendus consistait principalement à les réutiliser comme matières premières dans les nouvelles préparations. Savencia et les chefs de la marque Corman proposent désormais aux boulangers/pâtisseries de réaliser des nouveaux produits finis à partir de ces invendus avec des recettes inédites et innovantes.

Outre leur originalité, les solutions Corman sont génératrices d'un CA complémentaire à forte valeur ajoutée, évitant les pertes et donnant une image RSE positive de l'entreprise à la fois pour les clients et les collaborateurs.

Bien sûr, une telle démarche est possible car les beurres Corman utilisés dans le produit initial sont de qualité élevée.



Que faire avec des croissants invendus?

Le Macroissant®: la recette inspirée du traditionnel macaron, remplace la majorité de la poudre d'amandes par des croissants transformés en poudre. Le résultat est un macaron proche de l'original au niveau du goût et de la texture, mais plus économique et zéro déchet. En annexe: la recette du Macroissant®.

Les autres suggestions des chefs Corman:

Le croissant xuixo: inspiré de la spécialité frite catalane, ce croissant invendu redevient gourmand avec sa garniture de crème légère à la vanille.

Le croissant de luxe: régressif, fourré d'une gelée à la framboise et garni d'une crème mascarpone, le croissant de la veille s'offre une nouvelle vie.



Croissant xuixo

Croissant de luxe

Que faire avec de pains invendus?

Le pain étant un des plus grands invendus en boulangerie, il est essentiel de le recycler. Les chefs de Corman proposent une recette de pâte à choux où une partie de la farine est remplacée par du pain réduit en chapelure. La structure de la pâte est inchangée et le produit final est plus doux. En annexe: la recette de la pâte à choux Corman.



Que faire avec les autres invendus ?

Dans le livret «les invendus de Corman», les boulangers/pâtisseries trouveront des recettes simples et fûtées pour laisser libre cours à leur imagination en recyclant chutes de pâte feuilletée, chutes de pâte à croissant, brownies invendus ou cakes invendus.

Livret disponible sur le programme de fidélité: L'Excellence et Vous

Facebook: Corman Professionnel France

Instagram: @cormanprofessionnel_france

À propos de Savencia Fromage & Dairy Foodservice

Savencia Fromage & Dairy Foodservice commercialise une large gamme de produits laitiers à destination des professionnels des métiers de bouches : crèmes, beurres, fromages et desserts.

Elle & Vire Professionnel®, Lescure, Corman ou encore St-Môret: Savencia Fromage & Dairy Foodservice possède un portefeuille de marques premium alliant plaisir, régularité et performance.

Les marques de la société apportent un soutien de premier ordre aux professionnels de la Restauration Commerciale, de la Restauration Sociale et de la Boulangerie-Pâtisserie en proposant des produits et services adaptés à l'ensemble de leurs besoins avec l'assurance du meilleur résultat.

Macroissant®

165 g de poudre de croissants (± 4 pièces)

25 g de poudre d'amandes pure

200 g de sucre en poudre

150 g de blancs d'œufs

100 g de sucre

1 pincée de sel

Couper les croissants en tranches et les sécher au four à 140 °C pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées (pas trop brunes) et bien sèches. Laisser refroidir complètement, puis les mixer en poudre. Mélanger la poudre de croissants avec la poudre d'amandes et le sucre en poudre. Mixer pour obtenir une poudre fine. Tamiser pour affiner davantage. Plus la poudre sera fine, meilleur sera le résultat.

Monter les blancs d'œufs avec une pincée de sel, puis ajouter le sucre en trois fois. Incorporer la poudre dans la meringue et mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Comme dans la recette classique de macarons, cette masse ne doit ni être trop liquide, ni trop ferme.

Pocher des macarons de 4,5 cm sur une plaque de cuisson perforée recouverte de papier sulfurisé. Tapoter la plaque plusieurs fois sur la table pour obtenir des macarons bien

ronds. Laisser croûter les macarons pendant 2 heures en hiver ou 1 heure en été. Cuire les Macarons dans un four ventilé préchauffé à 140 °C pendant 18 minutes. Laisser refroidir les macarons avant de les garnir.

Pâte à choux 2.0

Pâte à choux

240 g d'eau

120 g de Beurre doux 82% MG

5 g de sel

50 g de chapelure

100 g de farine forte

220 g d'oeufs entiers

Faire bouillir l'eau, le sel et le beurre. Ajouter la farine et la chapelure et laisser dessécher sur le feu. Laisser tourner la pâte encore quelques minutes au batteur avec la spatule, puis incorporer les oeufs. Pocher la pâte sur une plaque de cuisson beurrée. Cuire au four ventilé pendant 2 minutes oura fermée à 200 °C, puis 18 minutes à 180 °C oura.

Craquelin

300 g de Beurre doux 82% MG

360 g de sucre semoule

180 g de chapelure

180 g de poudre d'amandes

Mélanger au batteur les ingrédients secs. Chauffer le beurre à 45 °C, l'ajouter aux ingrédients secs et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2,5 mm d'épaisseur et laisser reposer à 4 °C pendant 12 heures.