

## Bridor accompagne ses clients avec ses [livres blancs](#)

Désireux d'accompagner les professionnels dans leur quête de créativité, Bridor présente ses livres blancs sur trois de ses incontournables : le Croissant, le Bun'n'Roll et la Focaccia Cinquanta. Conçus pour inspirer et guider les clients de Bridor dans l'appropriation et la personnalisation des produits, ces livres blancs partagent idées et conseils pour se différencier dans un marché en constante évolution.

### Les livres blancs Bridor : des guides complets et inspirants rédigés par des experts

Leader dans la fabrication de produits de boulangerie surgelés premium, Bridor conjugue savoir-faire boulanger et excellence industrielle depuis plus de 35 ans pour proposer des produits de haute qualité, inspirés des cultures boulangères du monde. Pour explorer en profondeur certaines des références phares de sa gamme, Bridor présente :

- **Un décryptage des tendances du marché**, pour analyser les nouvelles attentes des consommateurs et les innovations émergentes dans le secteur de la boulangerie et de la restauration ;
- **Des astuces pratiques**, directement issues de l'expérience des chefs et spécialistes Bridor ;
- **Des recettes exclusives**, pour surprendre les clients avec des propositions à la fois délicieuses et originales.



### « Le croissant dans tous ses états », une source infinie de créativité

Aujourd'hui, plus que jamais, les consommateurs recherchent de l'originalité et de la diversité dans l'offre culinaire. Cette quête de nouveauté est très forte en boulangerie, où l'achat plaisir occupe une place importante.



Pour répondre à leurs attentes, Bridor consacre une édition entière à l'un des emblèmes de la viennoiserie française, qui se prête parfaitement à toutes les expérimentations culinaires : le croissant. Pour revisiter ce classique intemporel, Bridor dévoile de nombreuses astuces et recettes :

- **Le croissant revisité** : en version sandwich ou en version dessert, le croissant se réinvente en devenant un support créatif et gourmand ;
- **Le croissant sublimé** : comment utiliser des toppings et des glaçages pour un impact visuel garanti ;
- **Le croissant déstructuré** : Flat Croissant, Croissant Cube, Cruffin... des approches audacieuses et modernes pour créer des produits uniques.

Ce guide met en lumière **17 recettes exclusives** : des inspirations pour mettre en pratique différentes interprétations du croissant, adaptées aux nouvelles tendances culinaires et capables de séduire une clientèle moderne et exigeante.

Recette disponible sur [@bridor\\_fr](https://www.instagram.com/bridor_fr) !



*Flat Croissant*



*Croissant Cône*

Recette disponible sur [@bridor\\_fr](https://www.instagram.com/bridor_fr) !



*Croissant Cube*



*Croissant Toppé*

## Deux autres livres blancs autour du Bun'nRoll et de la Focaccia Cinquanta

Bridor propose deux autres livres blancs tout aussi inspirants :

### « Le Bun'n'Roll »

Un guide autour de ce bun feuilleté iconique, offrant des possibilités infinies pour réaliser des burgers et desserts.

### « Focaccia Cinquanta lovers »

Un livre blanc qui explore les secrets de cette spécialité italienne, avec des recettes et des techniques pour une focaccia à la texture parfaite.

Recette disponible sur [@bridor\\_fr](https://www.instagram.com/bridor_fr) !



## A propos de BRIDOR

Leader dans la fabrication de produits de boulangerie surgelés premium et entreprise appartenant au Groupe Le Duff, Bridor conjugue savoir-faire boulanger et excellence industrielle depuis plus de 30 ans pour proposer des produits de haute qualité, inspirés des cultures boulangères du monde dans plus de 100 pays.

