



# Caotina<sup>®</sup>

## CROISSANTS



Menge  
16 Stück



Zubereiten  
30-60 Minuten

### DU BRAUCHST ...

- 30 g Haselnüsse, fein gehackt
- 2 EL Zucker
- 1 rund ausgewallter Blätterteig (etwa 32 cm Ø)
- 160 g Caotina Crème Chocolat
- Puderzucker zum Bestäuben

### SO EINFACH GEHT'S:

Krokant

- ♥ Nüsse hellbraun rösten, herausnehmen. Zucker in derselben Pfanne hellbraun caramolisieren. Nüsse wieder beigegeben, mischen, auf einem Backpapier auskühlen. Krokant fein hacken.

- ♥ Blätterteig mit Krokant bestreuen, Backpapier darauflegen, mit dem Wallholz darüberwallen. Teig wenden. Teigrondele in 16 Dreiecke schneiden.

- ♥ Die breiten Teigstücke leicht auseinanderziehen. Je 1 TL Caotina Crème Chocolat darauf verteilen, zur Spitze hin aufrollen. Croissants auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen

- ♥ 12 - 15 Min. in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens.
- ♥ Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, mit Puderzucker bestäuben.



# CROISSANTS À LA Caotina CRÈME CHOCOLAT



Quantité  
16 pièces



Préparation  
30 à 60 minutes

## IL TE FAUT ...

- 30 g de noisettes hachées menu
- 2 cs de sucre
- 1 pâte feuilletée abaissée ronde (env. 32 cm de Ø)
- 160 g Caotina Crème Chocolat
- Sucre glace pour saupoudrer

## C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

Nougatine

- ♥ Faire dorer les noisettes, puis les retirer du feu. Dans la même poêle, faire caraméliser le sucre jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée. Ajouter à nouveau les noisettes, mélanger puis laisser refroidir sur une feuille de papier cuisson. Hacher menu la nougatine.
- ♥ Saupoudrer la pâte feuilletée de nougatine, couvrir de papier cuisson, et aplatir le tout au rouleau. Retourner la pâte. La couper en 16 triangles.
- ♥ Etirer délicatement les extrémités des triangles. Les garnir de 1 cc de Caotina Crème Chocolat, puis les rouler de la base vers la pointe. Poser les croissants sur une plaque chemisée de papier cuisson.

Cuisson

- ♥ 12 à 15 min. au milieu du four préchauffé à 220 °C.
- ♥ Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir sur une grille et saupoudrer de sucre glace.