

Flat Croissants
Pour environ 120 croissants



1. CROISSANTS

Réaliser les croissants selon votre méthode habituelle. Environ 15 minutes avant la fin de la cuisson, placer trois plaques de cuisson sur les croissants afin de les aplatis, puis terminer la cuisson ainsi.

2. GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT AU LAIT

1000 g de **Glaçage façon Rocher Chocolat au Lait ancel**

Faire fondre le glaçage à 40°C.

3. MONTAGE & FINITION

Une fois refroidis, tremper les croissants dans le glaçage façon rocher chocolat au lait puis les déposer sur une feuille de papier cuisson jusqu'à ce que le glaçage fige. Présenter sur un porte flat-croissant.