

Livret de Recettes



Document protégé - non diffusable et non exploitable hors de la clientèle d'ExplicEat

Un projet développé par



Vous disposez d'un Crumbler et nous nous vous en remercions ! Vous allez ainsi pouvoir bénéficier de chapelures artisanales qualitatives, issues de tous types de pains, qu'ils soient frais de la veille ou secs.

Les recettes de ce livret sont données à titre indicatif, et ne sont bien sur pas limitatives. N'hésitez pas à les revisiter selon vos souhaits et les attentes de vos clients. Vous pouvez tout à fait créer de nouvelles gammes ou partir de vos bases habituelles.

L'important à savoir est que vous pourrez jouer sur 3 grandes variables :

- Le type de pain broyé (blancs, spéciaux,...) qui jouera sur la **saveur**
- Sa dureté (mou, ou séché naturellement, ou grillé au four comme les croûtons), qui jouera sur la **texture**
- Le % incorporé. A 5% venant remplacer la farine, pas de différence notable sur le rendu final des recettes habituelles, à 100% des textures et saveurs nouvelles. Et bien sur entre les deux, le champ des possibles est vaste !

Dans tous les cas nous serons heureux de recevoir vos retours d'expérience, qui viendront sans aucun doute enrichir la démarche, par mail, ou via notre Groupe pro.

Merci pour votre confiance !



FINANCIERS

CRUMBLER

Pour 40 mini-financiers

INGREDIENTS

- 140 gr de chapelure de pain
- 270 gr de beurre doux
- 130 gr de poudre d'amande
- 250 gr de blanc d'oeuf
- 210 gr de sucre glace

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	1 415 kJ 336 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	11,0 g 0,8 g
Glucides	46,0 g
Dont sucres	34,0 g
Dont amidon	9,9 g
Fibres alimentaires	2,7 g
Protéines	12,0 g
Sel	0,47 g



Préparation
20 min



Cuisson
12 min

PREPARATION

- 01** Broyer au Crumbler le pain très sec à 3 mm pour obtenir une poudre fine.
- 02** Battre les blancs jusqu'à ce qu'ils moussent, ne pas les monter entièrement.
- 03** Incorporer le sucre puis les poudres prémélangées.
- 04** Rajouter le beurre fondu à la préparation
- 05** Pocher la préparation dans des moules à financier.
- 06** Cuisson 12 minutes au four à 180°C.

CONSEILS

L'aromatisation avec de la fève de tonka est un plus.

Une recette développée par



Groupe pro - Crumbler

Document protégé - non diffusable et non exploitable hors de la clientèle d'Explicieat



COOKIES CRUMBLER

Pour 20 cookies de 40 g

INGREDIENTS

- 330 g de chapelure de pain
- 100 g d'oeuf entier
- 200 gr de beurre doux
- 200 gr de sucre semoule
- 120 gr de pépites de chocolat

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	1 719 kJ 412 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	23,0 g 15,0 g
Glucides Dont sucres	44,0 g 26,0 g
Fibres alimentaires	2,7 g
Protéines	5,8 g
Sel	0,53 g



Préparation
20 min



Cuisson
12 min

PREPARATION

- 01 Broyer le pain au choix :**
 - 3 mm très sec pour obtenir la poudre fine (cookies plus fins)
 - 10 mm encore mou pour le transformer en poudre épaisse (cookies plus moelleux)
- 02** Mélanger les poudres et le beurre pommade jusqu'à la disparition de morceaux.
- 03** Rajouter l'oeuf pour obtenir une pâte homogène.
- 04** Rajouter les inclusions (pépites de chocolat)
- 05** Façonner les cookies en les aplatissant à la forme souhaitée.
- 06** Cuire 12 minutes à 180°C

CONSEILS

- **Ils ne s'étalent pas à la cuisson, ne pas façonner les cookies en forme de boule. L'idéal est d'étaler au rouleau et d'utiliser un emporte pièce.**
- **Ces recette propose de remplacer 100% de la farine par de la chapelure. Ainsi le rendu sera différent du cookies traditionnel. A la vente, vous n'êtes pas obligés de les appeler « cookies ». Pour obtenir un rendu plus proche du cookie traditionnel vous pouvez jouer sur le % de chapelure (par exemple en mettant 50% de chapelure et 50% de farine).**

Une recette développée par



Groupe pro - Crumblér

Document protégé - non diffusable et non exploitable
hors de la clientèle d'Expliciat



MUFFINS CRUMBLER

Pour 40 mini-muffins

INGREDIENTS

- 100 gr de chapelure de pain
- 90 gr de beurre doux
- 70 gr de farine de blé
- 80 gr d'oeuf entier
- 120 gr de lait entier
- 170 gr de sucre
- 70 gr de pépites de chocolat
- 8 gr de poudre à lever



Préparation
10 min



Cuisson
15 min

PREPARATION

- 01** Broyer le pain mou au Crumbler tamis 10 pour obtenir une poudre épaisse / ou broyer le pain sécher tamis 3
- 02** Mélanger les poudres et le beurre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 03** Versez les liquides pour obtenir l'appareil.
- 04** Insérez les inclusions (pépites..)
- 05** Pochez la préparation dans 10 moules à muffins
- 06** Cuisson 15 minutes à 180°C.

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	1 641 kJ 392 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	18,0 g 11,0 g
Glucides Dont sucres	50,0 g 33,0 g
Protéines	6,3 g
Sel	0,69 g

Une recette développée par



Groupe pro - Crumbler

Document protégé - non diffusable et non exploitable hors de la clientèle d'Explic'eat



CAKES A L'ORANGE CRUMBLER

Pour 10 cakes de 60 g (après cuisson)

INGREDIENTS

- 100 gr de chapelure de pain
- 100 gr de farine de blé
- 100 gr de beurre
- 150 gr de crème entière liquide
- 150 gr d'oeuf entier liquide
- 150 gr de sucre
- 10 gr de poudre à lever
- 1 orange



Préparation
10 min



Cuisson
15 min

PREPARATION

- 01** Broyer le pain mou au Crumblér tamis 10 pour obtenir une poudre épaisse / ou broyer le pain séché tamis 3mm.
- 02** Blanchir les oeufs et le sucre.
- 03** Ajouter le beurre fondu et la crème.
- 04** Presser l'orange et raper du zeste.
- 05** Ajouter le pain, la farine, la levure, le jus d'orange et le zeste.
- 06** Pocher la préparation dans des moules à muffins.
- 07** Cuisson 13 minutes à 180°C.

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	1 408 kJ 337 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	18,0 g 12,0 g
Glucides Dont sucres	37,0 g 20,0 g
Fibres alimentaires	1,1 g
Protéines	6,0 g
Sel	0,70 g

Une recette développée par



Groupe pro - Crumblér

Document protégé - non diffusable et non exploitable hors de la clientèle d'Explicieat



BROWNIES CRUMBLER

Pour 30 mini-brownies

INGREDIENTS

- 150 gr de chapelure de pain
- 135 gr de chocolat noir
- 150 gr de beurre doux
- 50 gr d'amande concassée
- 100 gr d'œuf entier
- 135 gr de sucre



Préparation
20 min



Cuisson
12 min

PREPARATION

- 01** Broyer le pain au choix :
 - 3 mm très sec pour obtenir la poudre fine (brownies plus fins)
 - 10 mm encore mou pour le transformer en poudre épaisse (brownies plus moelleux)
- 02** Faire fondre le beurre et le chocolat
- 03** Mélanger l'œuf et le sucre et faire blanchir le mélange
- 04** Ajouter la poudre de pain dans le mélange beurre/chocolat
- 05** Ajouter les amandes et mélanger le tout
- 06** Cuire 10 minutes à 180°C

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	2 149 kJ 516 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	33,0 g 19,0 g
Glucides Dont sucres Dont amidon	45,0 g 31,0 g 11,0 g
Fibres alimentaires	3,6 g
Protéines	7,9 g
Sel	0,39 g

CONSEILS

Vous pouvez remplacer les amandes par des noix ou graines de votre choix

Une recette développée par



Groupe pro - Crumblér

Document protégé - non diffusable et non exploitable
hors de la clientèle d'Explicieat



FONDANT AU CHOCOLAT CRUMBLER

Pour 1 fondant au chocolat

INGREDIENTS

- 60 gr de chapelure de pain
- 100 gr de chocolat noir
- 100 gr de beurre doux
- 100 gr d'oeuf entier
- 100 gr de sucre



Préparation
15 min



Cuisson
18 min

PREPARATION

- 01** Broyer le pain au choix :
 - 3 mm très sec pour obtenir la poudre fine (fondants plus fins)
 - 10 mm encore mou pour le transformer en poudre épaisse (fondants plus moelleux)
- 02** Faire fondre le beurre et le chocolat
- 03** Mélanger l'oeuf et sucre et faire blanchir le mélange
- 04** Ajouter la poudre de pain dans le mélange beurre/chocolat
- 05** Cuire 13 minutes à 180°C

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	2 042 kJ 490 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	31,0 g 20,0 g
Glucides Dont sucres	45,0 g 35,0 g
Protéines	6,3 g
Sel	0,29 g

Une recette développée par



Groupe pro - Crumbler

Document protégé - non diffusable et non exploitable hors de la clientèle d'Explicieat



BANANA BREAD CRUMBLER

Pour 1 gâteau

INGREDIENTS

- 200 gr de chapelure de pain
- 50 gr de farine de blé
- 120 gr de beurre doux
- 200 gr d'oeuf
- 2 bananes
- 100 gr de sucre
- 10 gr de poudre à lever



Préparation
10 min



Cuisson
30 min

PREPARATION

- 01** Broyer le pain très sec à 3 mm pour obtenir la poudre fine
- 02** Mettre les poudres ensemble et mélanger
- 03** Rajouter l'oeuf au mélange
- 04** Incorporer le beurre fondu
- 05** Ecraser les bananes et incorporer les à la préparation
- 06** Mettre en moule à cake
- 07** Cuire 30 minutes au four à 180°C

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	1 402 kJ 335 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	17,0 g 9,9 g
Glucides Dont sucres Dont amidon	37,0 g 18,0 g 13,0 g
Fibres alimentaires	2,1 g
Protéines	7,4 g
Sel	0,95 g

CONSEILS :

Plus la banane est mûre, même noire car un peu abimée, plus le gâteau aura le goût.

Une recette développée par



Groupe pro - Crumblér

Document protégé - non diffusable et non exploitable
hors de la clientèle d'Explic'eat



ROCHERS COCO CRUMBLER

Pour 35 rochers de 20 gr

INGREDIENTS

- 100 gr de chapelure de pain
- 250 gr de noix de coco rapé
- 90 gr de beurre doux
- 10 gr de fleur d'oranger
- 125 gr d'oeuf entier
- 175 gr de sucre glace
- 5 gr de poudre à lever



Préparation
20 min



Cuisson
12 min

PREPARATION

- 01** Broyer le pain mou séché au tamis 3 mm
- 02** Mettre les poudres et l'oeuf et mélanger la préparation
- 03** Mettre le beurre pommade et malaxer pour obtenir une pâte homogène
- 04** Rajouter l'aromatisation
- 05** Façonner des boules de 3 cm de diamètre
- 06** Faire cuire 12 minutes à 180°C

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	1 408 kJ 337 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	18,0 g 12,0 g
Glucides Dont sucres	37,0 g 20,0 g
Fibres alimentaires	1,1 g
Protéines	6,0 g
Sel	0,70 g

CONSEILS :

Vous pouvez laisser reposer la pâte pendant une heure pour plus de tenue. L'aromatisation avec un jus de citron ou d'orange est un plus. Vous pouvez remplacer le sucre par le sucre cristal.

Une recette développée par



Groupe pro - Crumblér

Document protégé - non diffusable et non exploitable hors de la clientèle d'Explic'eat



PANCAKES CRUMBLER

Pour 20 pancakes

INGREDIENTS

- 100 gr de chapelure de pain
- 160 gr de farine
- 300 gr de lait
- 120 gr de beurre doux
- 200 gr d'oeuf entier
- 80 gr de sucre
- 10 gr de poudre à lever

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	1 228 kJ 294 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	15,0 g 9,3 g
Glucides Dont sucres	31,0 g 11,0 g
Protéines	8,0 g
Sel	0,70 g



Préparation
20 minutes



Cuisson
12 minutes

PREPARATION

- 01** Broyer au Crumblér le pain très sec à 3 mm pour obtenir la poudre fine
- 02** Séparer les jaunes et les blancs des oeufs et monter les blancs en neige
- 03** Mélanger les poudres
- 04** Rajouter le lait, les jaunes d'oeufs au mélange de poudres
- 05** Rajouter le beurre fondu
- 06** Incorporer les blancs délicatement à la préparation
- 07** Cuire dans une petite poêle les pancakes

CONSEILS :

L'aromatisation avec de la fleur d'oranger ou autre est un plus. Vous pouvez aussi faire reposer la pâte 30 minutes avant la cuisson.

Une recette développée par



Groupe pro - Crumblér

Document protégé - non diffusable et non exploitable
hors de la clientèle d'Explicieat



MUFFINS PESTO CRUMBLER

Pour 20 muffins de 50 gr

INGREDIENTS

- 150 gr de chapelure de pain
- 150 gr de farine de blé
- 200 gr de lait entier
- 150 gr d'emmental
- 135 gr d'oeuf entier
- 150 gr de pesto vert
- 150 gr de crème fraîche entière
- 10 gr de poudre à lever
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre



Préparation
15 minutes



Cuisson
20 minutes

PREPARATION

- 01** Broyer le pain mou au Crumbler tamis 10 pour obtenir une poudre épaisse/ ou broyer le pain séché tamis 3 mm
- 02** Verser l'ensemble des ingrédients de base dans le bol : pain, farine, oeuf, crème, lait, poudre à lever, sel, poivre et mélanger
- 03** Rajouter la garniture
- 04** Mélanger jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène
- 05** Verser la préparation dans les moules à muffins
- 06** Cuisson 20 minutes à 180°C

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	1 224 kJ 293 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	17,0 g 7,9 g
Glucides Dont sucres	23,0 g 24,0 g
Protéines	11,0 g
Sel	2,5 g

Une recette développée par



Groupe pro - Crumbler

Document protégé - non diffusable et non exploitable
hors de la clientèle d'Expliciat



MUFFINS TOMATE FETA CRUMBLER

Pour 20 muffins de 50 gr

INGREDIENTS

- 200 gr de chapelure de pain
- 150 gr de farine
- 200 gr de lait
- 150 gr de fêta
- 200 gr d'oeuf entier liquide
- 125 gr de tomate séchée
- 150 gr de crème fraîche entière
- 10 gr de poudre à lever
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre



Préparation
15 minutes



Cuisson
20 minutes

PREPARATION

- 01** Broyer le pain mou au Crumbler tamis 10 pour obtenir une poudre épaisse/ ou broyer le pain séché tamis 3 mm
- 02** Verser l'ensemble des ingrédients de base dans le bol : pain, farine, oeuf, crème, lait, poudre à lever, sel, poivre et mélanger
- 03** Rajouter la garniture
- 04** Mélanger jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène
- 05** Verser la préparation dans les moules à muffins
- 06** Cuisson 20 minutes à 180°C

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	1 130 kJ 269 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	9,5 g 5,3 g
Glucides Dont sucres	32,0 g 7,6 g
Protéines	12,0 g
Sel	2,1 g

Une recette développée par



Groupe pro - Crumbler

Document protégé - non diffusable et non exploitable
hors de la clientèle d'Explicieat



CAKE SALÉ CRUMBLER

Pour 1 cake

INGREDIENTS

- 100 gr de chapelure de pain
- 100 gr de farine
- 150 gr de lait
- 45 gr d'huile d'olive
- 150 gr d'oeuf entier
- 70 gr d'emmental rapé
- 70 gr de jambon
- 50 gr d'olives
- 10 gr de levure
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre



Préparation
15 minutes



Cuisson
20 minutes

PREPARATION

- 01** Broyer le pain mou au Crumbler tamis 10 pour obtenir une poudre épaisse/ ou broyer le pain séché tamis 3 mm
- 02** Verser l'ensemble des ingrédients de base dans le bol : pain, farine, oeuf, crème, lait, poudre à lever, sel, poivre et mélanger
- 03** Rajouter la garniture préalablement découpée en petits morceaux
- 04** Mélanger jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène
- 05** Verser la préparation dans les moules à cake
- 06** Cuisson 20 minutes à 180°C

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	987 kJ 236 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	13,0 g 4,0 g
Glucides Dont sucres	18,0 g 2,1 g
Protéines	11,0 g
Sel	1,9 g

Une recette développée par



Groupe pro - Crumbler

Document protégé - non diffusable et non exploitable
hors de la clientèle d'Explic'eat



COOKIES SALÉS

CRUMBLER

Pour 10 cookies de 40 gr (après cuisson)

INGREDIENTS

- 150 gr de chapelure de pain
- 80 gr de beurre doux
- 50 gr d'oeuf entier
- 50 gr d'emmental rapé

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	1 774 kJ 426 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	30,0 g 19,0 g
Glucides Dont sucres	26,0 g 0,9 g
Protéines	12,0 g
Sel	0,88 g



Préparation
15 minutes



Cuisson
12 minutes

PREPARATION

- 01 Broyer le pain au choix :
 - 3 mm très sec pour obtenir la poudre fine (cookies plus fins)
 - 10 mm encore mou pour le transformer en poudre épaisse (cookies plus moelleux)
- 02 Mélanger les poudres et le beurre pommade jusqu'à la disparition de morceaux
- 03 Rajouter l'oeuf pour obtenir une pâte homogène
- 04 Rajouter la garniture
- 05 Façonner les cookies en les aplatisant à la forme souhaitée
- 06 Cuisson 12 minutes à 180°C

CONSEILS :

Ils ne s'étaient pas à la cuisson, ne pas façonner les cookies en forme de boule. L'idéal est d'étaler la pâte au rouleau et d'utiliser un emporte pièce.

Une recette développée par



Groupe pro - Crumblér

Document protégé - non diffusable et non exploitable hors de la clientèle d'Explicieat



MUFFINS ÉPINARD

CHÈVRE

CRUMBLER

Pour 20 muffins de 50 gr

INGREDIENTS

- 150 gr de chapelure de pain
- 150 gr de farine
- 10 gr de poudre à lever
- 100 gr d'oeuf entier liquide
- 60 gr de crème fraîche liquide
- 140 gr de lait
- 130 gr d'épinard
- 130 gr de chèvre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre



Préparation
15 minutes



Cuisson
20 minutes

PREPARATION

- 01** Broyer le pain mou au Crumbler tamis 10 pour obtenir une poudre épaisse/ ou broyer le pain séché tamis 3 mm
- 02** Verser l'ensemble des ingrédients de base dans le bol : pain, farine, oeuf, crème, lait, poudre à lever, sel, poivre et mélanger
- 03** Rajouter la garniture
- 04** Mélanger jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène
- 05** Verser la préparation dans les moules à muffins
- 06** Cuisson 20 minutes à 180°C

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	892 kJ 213 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	8,0 g 4,7 g
Glucides	24,0 g
Dont sucres	1,6 g
Dont amidon	8,3 g
Dont polyols	<0,5 g
Fibres alimentaires	2,2 g
Protéines	10,0 g
Sel	2,1 g

Une recette développée par



Groupe pro - Crumbler

Document protégé - non diffusable et non exploitable hors de la clientèle d'Explic'eat



FONDS DE TARTE CRUMBLER

Pour 1 pâte à tarte

INGREDIENTS

- 100 gr de chapelure de pain
- 170 gr de farine de blé
- 100 gr de beurre
- 50 gr d'oeuf entier
- 33 gr d'eau
- 1 pincée de sel



Préparation
15 minutes



Cuisson
30 minutes

PREPARATION

- 01 Broyer au Crumbler le pain très sec à 3 mm pour obtenir la poudre fine
- 02 Mélanger les poudres ensemble
- 03 Ajouter le beurre pommade et l'oeuf et fraisez la pâte en étalant avec la paume de la main lier la pâte
- 04 Mettre l'eau petit à petit jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène non collante
- 05 Etaler la pâte, mettre la garniture souhaitée et faire cuire à 180°C durant 3 minutes

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	1 720 kJ 411 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	22,0 g 14,0 g
Glucides Dont sucres	42,0 g 1,2 g
Protéines	10,0 g
Sel	0,88 g

CONSEILS :

Pour une pâte à tarte sucrée, rajouter 20 gr de sucre

Une recette développée par



Groupe pro - Crumbler

Document protégé - non diffusable et non exploitable
hors de la clientèle d'Explic'eat



PÂTE À PIZZA CRUMBLER

Pour 1 pâte à pizza



Préparation
70 minutes



Cuisson
25 minutes

INGREDIENTS

- 100 gr de chapelure de pain
- 250 gr de farine de blé
- 75 gr d'huile d'olive
- 8 gr de levure de boulanger
- 120 gr d'eau
- 1 pincée de sel

PREPARATION

- 01** Broyer au Crumblér le pain très sec à 3 mm pour obtenir la poudre fine
- 02** Réhydrater la levure dans environ 30 gr d'eau tiède, mélanger et attendre 10 minutes
- 03** Mélanger les poudres ensemble et incorporer l'huile progressivement.
- 04** Ajouter les levures et l'eau restante pour obtenir une pâte souple et homogène
- 05** Couvrir la pâte d'un linge propre et laisser reposer pendant au moins 1h.
- 06** Étaler la pâte, mettre la garniture souhaitée et faire cuire à 200°C durant 25 minutes.

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	1 565 kJ 373 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	16,0 g 1,9 g
Glucides Dont sucres	46,0 g 1,3 g
Protéines	9,7 g
Sel	1,3 g

Une recette développée par



Groupe pro - Crumblér

Document protégé - non diffusable et non exploitable
hors de la clientèle d'Expliciat



CANNELÉS CRUMBLER

Pour environ 60 mini cannelés



Préparation
70 minutes



Cuisson
25 minutes

INGREDIENTS

- 0,100 kg de chapelure de pain
- 0,030 kg de beurre
- 0,250 kg de sucre semoule
- 0,500 L de lait entier
- 2 oeufs entiers
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 c. à soupe de rhum
- 1 c. à soupe d'extrait de vanille

PREPARATION

- 01** Broyer au Crumblér le pain très sec à 3 mm pour obtenir la poudre fine.
- 02** Mettre le lait à bouillir avec l'extrait de vanille et le beurre. Pendant ce temps mélanger la poudre de pain, le sucre et les oeufs au fouet.
- 03** Incorporez le lait bouillant en mélangeant au fouet. On doit obtenir une pâte fluide et sans grumeaux, comme la pâte à crêpes.
- 04** Laisser reposer 1h puis verser le rhum, bien mélanger de nouveau. Mettre le four à préchauffer à 270°C. Remplir les alvéoles du moule en silicone au 2/3. (la pâte va gonfler en cuisant puis s'abaisser ensuite)
- 05** Enfourner et laisser cuir 5 min précisément à 300°C puis abaisser la température à 180°C pendant 1h environ, il faut surveiller. L'extérieur doit être de couleur marron foncé mais l'intérieur doit être bien moelleux. Démouler au bout de quelques minutes et poser si possible sur une grille à pâtisserie.
- 06** Pour un cannelé bien croustillant, bien grillé, cuire l'heure entière, voire 10 min de plus si besoin.
- 07** Pour un cannelé moins grillé, plus blond, plus moelleux, laisser une cinquantaine de minutes de cuisson (en plus des 5 min de départ).

Une recette développée par



Groupe pro - Crumblér

Document protégé - non diffusable et non exploitable hors de la clientèle d'Explic'eat



CUPCAKES CRUMBLER

Pour 4 Cupcakes



Préparation
25 minutes



Cuisson
20 minutes

INGREDIENTS

Base:

- 70 gr de chapelure de pain
- 45 gr de lait
- 60 gr de beurre fondu
- 30 gr d'oeuf entier
- 60 gr de sucre semoule
- 2 gr de levure

Nappage

- 250 gr de mascarpone
- 80 gr de parfum au choix : (ex : chocolat fondu)
- 30 cuillères à soupe de sucre glace

PREPARATION

- 01** Broyer au Crumbler le pain au choix :
 - 3 mm très sec ou cuit pour obtenir la poudre fine (cupcakes plus fins)
 - 10 mm encore mou pour le transformer en poudre épaisse (cupcakes plus moelleux)
- 02** **Préchauffer votre four à 200°C (thermostat 6)** Faire fondre le beurre puis l'ajouter au sucre dans un saladier
- 03** Ajouter les oeufs puis la poudre de pain et la levure. Bien mélanger le tout pour éviter les grumeaux.
- 04** Ajouter le lait
- 05** Remplir les moules à cupcakes au 3/4 (en cas de moules papier les disposer dans un ramequin ou autre pour éviter qu'ils ne s'aplatissent.)
- 06** Enfourner pendant 20 min à 200°C. Puis laisser refroidir sans dérouler
- 07** Quand les cupcakes sont bien refroidis, préparer le nappage.
- 08** Battre pendant 3 à 5 min, le mascarpone, le sucre glace et le chocolat fondu.
- 09** Ajouter du lait, +ou - selon la consistance. La crème ne doit pas être trop liquide ni trop compacte afin d'avoir la consistance idéale pour la poche à douille.
- 10** Décorer vos cupcakes avec le nappage et une poche à douille

Une recette développée par



Groupe pro - Crumbler

Document protégé - non diffusable et non exploitable
hors de la clientèle d'Explic'eat



SACHETS DE CHAPELURE MAISON

250g de pain invendu

- 01** Utiliser du pain sec : soit durci naturellement (non recommandé) soit tranché et grillé quelques minutes au four (recommandé car la torréfaction apporte une saveur).
- 02** Broyer au Crumbler 3 mm pour obtenir la poudre fine.
- 03** Insérer la poudre dans des sachets

CONSEILS :

Vous pouvez également aromatiser vos chapelures avec des herbes sèches, des condiments ou autres : herbes de Provence, ciboulette, persil, origan, thym, ail ou oignon séché, épices, piments séchés, noix, noisettes, amandes, graines (lin, sésame, pavot, tournesol,...), parmesan...

Une recette développée par



 Groupe pro - Crumbler

*Document protégé - non diffusable et non exploitable
hors de la clientèle d'Explic'eat*



PAINS CRUMBLER

Chaque boulanger dispose de techniques et de critères spécifiques pour arriver à des résultats définis pour les pains blancs comme spéciaux. Les possibilités sont si vastes que nous ne proposons pas ici de recette figée pour la réalisation de pain à partir de poudre de pain, mais nous fournissons les recommandations suivantes à partir desquelles vous pourrez réaliser des pétrins comparatifs pour parvenir au résultat qui vous convient le mieux :

- A titre indicatif, nous recommandons un taux de 15 à 20% de chapelure remplaçant la farine
- La poudre de pain utilisée peut être fine ou torréfiée, ou bien issue de pain mou pour une mie moelleuse.
- La coloration de la mie dépendra du %de poudre incorporée et de la couleur de cette poudre si elle a été torréfiée ou est issue de pains colorés.
- Comme montré sur les photos, des résultats différents peuvent être obtenus, de pains blancs très proches de baguettes (20% poudre épaisse sur la photo de droite) à des pains spéciaux très moelleux (50% poudre fine sur la photo de gauche).
- La chapelure absorbe plus d'eau que la farine ainsi n'hésitez pas à bien hydrater. Le pain en résultant sera donc bien moelleux.
- La chapelure contient du sel. Ainsi, baisser le taux de sel à incorporer.

Une recette développée par



Groupe pro - Crumblér

*Document protégé - non diffusable et non exploitable
hors de la clientèle d'Explic'eat*



BAGUETTE CRUMBLER 20%



Préparation
15 minutes



Cuisson
12 minutes

INGREDIENTS

- 800 gr de farine spéciale tradition
- 200 gr de chapelure de pain
- 730 gr d'eau (73%)
- 5 gr de levure (0,5%)
- 10 gr de sel (tient compte du sel présent dans la chapelure)

PREPARATION

- 01** Broyer au Crumbler le pain au choix :
 - 3mm pain très sec pour obtenir une poudre fine
 - 10mm pain encore mou pour le transformer en poudre épaisse (plus moelleux)
- 02** Frassage, mélanger eau et farine
- 03** Laisser reposer entre 1/2h et 2h
- 04** Rajouter levure et sel
- 05** Pétrissage 10 min en vitesse 1 puis 2 min en vitesse 2.
- 06** Mettre en bac de 6 kg
- 07** Mettre au frigo pendant 24h à 3°
- 08** Diviser puis laisser reposer ¼ h 20 min puis façonner à la main
- 09** Laisser reposer entre 30 min et 1h
- 10** Cuisson 18 min à 250°C

Une recette développée par



Groupe pro - Crumbler

*Document protégé - non diffusable et non exploitable
hors de la clientèle d'Explic'eat*



MIX A COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Pour environ 20 cookies de 25 g

INGREDIENTS

- 200 gr de chapelure de pain
- 90 gr de sucre
- 60 gr de pépites de chocolat

A rajouter par l'utilisateur du mix :

- 120 gr de beurre doux
- 50 gr d'oeuf entier

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	1 456 kJ 345 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	6,9 g 3,9 g
Glucides Dont sucres	62,0 g 33,0 g
Protéines	6,7 g
Sel	0,78 g



Préparation
2 minutes

PREPARATION

'Verser à l'aide d'un entonnoir large :

- 1 - la chapelure
- 2 - le sucre
- 3 - les pépites
- 4 - bien tasser à la main
- 5 - Remplir de pépites à ras bord (pour éviter que les 3 couches ne se mélangent en déplaçant la bouteille)
- 5 - attacher la fiche recette consommateur à la bouteille, lui précisant les ingrédients à ajouter à la maison (1 oeuf + 120g de beurre) et les indications de cuisson.

Nota : la masse volumique de la chapelure varie selon le type de pain broyé. Ainsi il est possible que le grammage de pépites pour bien remplir la bouteille varie (en + ou en -).

CONSEILS :

Ils ne s'étalent pas à la cuisson, ne pas façonner les cookies en forme de boule. L'idéal est d'étaler la pâte au rouleau et d'utiliser un emporte pièce.

Une recette développée par



Groupe pro - Crumblér

Document protégé - non diffusable et non exploitable
hors de la clientèle d'Explic.eat