



TOTAL TIMING : 80 MINUTES



DEFROST TIME 30 MINUTES



COOKING TIME 35 MINUTES



SERVING:

1 BRIOCHE / 7 PORTIONS

NGUYÊN LIỆU INGREDIENTS

Khuôn nướng bánh (~25x9cm)
Delifrance Croissants 70g : 7 cái
Đường trộn: trộn đường trắng
và đường vàng với nhau theo tỉ
lệ 50/50

Sliced bread baking pan (~25x9cm)
Delifrance Croissants 70g : 7
Mixed Sugar: mixture 50/50 of
white sugar and brown sugar



BÁNH CROISSANT “TÓC MÂY” CROISSANTS “BRIOCHE FEUILLETEE”

CHUẨN BỊ / PREPARATION:

- Rã đông bánh Croissant 30 phút trong tủ mát.
- Cắt bánh Croissant làm đôi.
- Làm ẩm khuôn nướng và nắp đậy.
- Let the Croissants defrost for 30 minutes in the refrigerator.
- Cut the Croissants in two parts .
- Moisturize the sliced bread baking pan and the cover.

TRÌNH BÀY / DRESSING:

- Trước khi đặt bột vào khuôn, lăn chúng qua hỗn hợp đường trộn.
- Đặt 6 miếng bột ở phía dưới và 8 miếng bột còn lại lên trên.
- Đậy nắp khuôn bánh và để hở 0.5 cm.
- Nướng trong 35 phút tại 165°C.
- Lấy bánh ra khỏi khuôn ngay lập tức sau khi hết thời gian, đặt bánh vào lò nướng thêm 2 phút.
- Before placing the half croissants in the pan, roll them in the sugar mixture
- Place the 8 half croissants pointing upwards, add the remaining 6 half croissants pointing downwards.
- Close the cover of the sliced bread, let an opening of half a centimeter
- Cook 35mn at 165°C
- Remove from the pan immediately, put back into the oven for another 2 minutes



TOTAL TIMING : 30 MINUTES



BAKING TIME 8 MINUTES



SERVING: 10 PORTIONS

NGUYÊN LIỆU

INGREDIENTS

Bánh DéliFrance Croissant cũ: 300g
Trứng: 20g
Đường nâu: 80g
Bơ lạt: 100g
Đường trắng: 50g
Sococa vụn: 150g

Stale DéliFrance Croissant: 300g
Eggs: 20g
Brown sugar: 80g
Butter: 100g
Sugar: 50g
Chocolate chunks: 150g



BÁNH QUY CROISSANT

CROISSANT COOKIES

CHUẨN BỊ / PREPARATION:

- Trộn bánh croissant cũ với đường trắng và đường nâu tới khi được hỗn hợp bột rời.
- Cho bơ và trứng vào
- Tiếp tục đảo đều đến khi được hỗn hợp bột mịn.
- *Mix stale croissants with white & brown sugar until you get a powder*
- *Add butter & eggs*
- *Stir until you get a smooth dough*

TRÌNH BÀY / DRESSING

- Cho thêm socola vụn
- Múc viên bánh quy 70g
- Nướng 170°C trong 8 phút
- *Add chocolate chunks*
- *Scoop 70g per cookie*
- *Cook at 170°C for 8mn*



TOTAL TIMING : 55 MINUTES



COOKING TIME 20 MINUTES



SERVING : 16 PORTIONS

NGUYÊN LIỆU

INGREDIENTS

Bánh Pain au chocolat cũ : 300g

Bơ lạt : 150g

Đường : 260g

Socola đen : 150g

Trứng : 150g

Stale Pain au chocolat : 300g

Butter : 150g

Sugar : 260g

Dark chocolate : 150g

Eggs : 150g



Chef's tip

- Thêm vào các loại hạt khác nhau (quả phỉ, quả óc chó, hạt dẻ cười, v.v.).
- *Add more another type of nut (hazelnut, walnut, pistachio, etc.).*

NO ALL WASTE Taste



BÁNH BROWNIE SOCOLA

BROWNIE PAIN AU CHOCOLAT

CHUẨN BỊ / PREPARATION:

- Trộn bánh Pain au chocolat cũ với đường đến khi được hỗn hợp bột rời.
- Làm chảy socola cùng với bơ, trộn đều cho đến khi hỗn hợp sánh mịn.
- *Mix staled pain au chocolate with sugar untill getting powder texture.*
- *Separately, melt chocolate & butter, mix to get a smooth texture.*

TRÌNH BÀY / DRESSING:

- Cho trứng vào hỗn hợp socola trộn đều, sau đó trộn tiếp với hỗn hợp bột rời.
- Đổ hỗn hợp vào khuôn vuông.
- Nướng trong 20 phút ở 180°C.
- *Add eggs and mix with pain au chocolat & sugar mix.*
- *Pour in a square mold*
- *Cook for 20mn at 180°C*



TOTAL TIMING : 45 MINUTES



BAKING TIME 30 MINUTES



SERVING : 9 PORTIONS

NO ALL
WASTE Taste



NGUYÊN LIỆU

INGREDIENTS

Bánh Delifrance Croissant cũ: 400g
Dầu hạt cải: 100g
Chuối chín mềm: 230g
Đường: 180g
Trứng: 180g
Bột mì: 100g
Bột nở: 10g
Hạt Hồ Đào: 100g

Stale Delifrance croissants: 400g
Rapeseed oil: 100g
Ripe bananas: 230g
Sugar: 180g
Eggs: 180g
Flour: 100g
Baking powder: 10g
Pecan nuts: 100g



Chef's tip

- Cho thêm socola hạt giúp bánh nhẹ nhàng hơn khi chạm vào.
- Add chocolate chips for a more indulgent touch.
- Thay thế hạt Hồ Đào thành hạt Óc Chó hoặc hạt Phỉ.
- Replace the pecan nuts with walnuts or hazelnuts.
- Sử dụng chuối chín rục để phục vụ khách hàng của bạn.
- Use bananas that are ripe to be served to your customers as is.

BÁNH CHUỐI

BANANA BREAD

CHUẨN BỊ / PREPARATION:

- Cắt chuối thành những miếng nhỏ, trộn chung với đường và để nghỉ trong 20 phút.
- Cho bánh croissant vào tô, trộn chung với hỗn hợp chuối và đường đến khi được hỗn hợp bột nhão.
- Cho tiếp trứng và dầu hạt cải, quết tiếp bằng máy trộn.
- Cho tiếp bột mì, bột nở, hạt Hồ Đào và trộn đều trong 2 phút.
- *Cut the bananas into pieces, mix with the sugar and leave to rest for 20 minutes.*
- *Pour the croissants into the mixing bowl with the banana/sugar mixture. Mix with until you obtain a doughy texture.*
- *Add the eggs and the oil, and beat with the mixer.*
- *Add the flour, the baking powder, and the pecan nuts, and mix for two minutes.*

TRÌNH BÀY / DRESSING:

- Đổ hỗn hợp vào khuôn bánh chống dính.
- Nướng trong 30 phút tại 170°C.
- Lấy ra khỏi lò nướng và đợi cho nguội trước khi lấy bánh ra khỏi khuôn.
- *Pour the mixture into a greased cake mould*
- *Cook for 30 minutes at 170°C.*
- *Remove from the oven and leave to cool before removing from the mould.*



TOTAL TIMING : 1 HOUR



BAKING TIME 16 MINUTES



SERVING: 10 PORTIONS

NGUYÊN LIỆU

INGREDIENTS

Bánh Delifrance Croissant cũ: 200g

Bột mì: 100g

Bơ lạt: 50g

Bột nở: 5g

Trứng: 50g

Đường nâu: 90g

Bột Quế: 5g

LỚP BAO PHỦ:

Trứng đánh

Đường nâu

Previous day's croissants: 200g

Flour: 100g

Butter: 50g

Baking powder: 5g

Eggs: 50g

Brown sugar: 90g

Cinnamon powder: 5g

FOR THE GLAZE:

Beaten eggs

Brown sugar



Chef's tip

- Thay thế bột quế bằng vỏ chanh.
- Replace the cinnamon with lemon zest.
- Thay thế trứng bằng sữa cho lớp bao phủ.
- Replace the egg with milk for the glaze.



BÁNH QUY QUẾ CINNAMON COOKIES

CHUẨN BỊ / PREPARATION:

- Cắt bánh croissant thành từng miếng nhỏ; cho vào tô trộn với đường nâu, bột mì, bột quế và bột nở.
- Trộn các thành phần với nhau cho đến khi bạn có được kết cấu vụn.
- Cho bơ lạt, tiếp theo là trứng.
- Trộn đến khi bạn được phần bột kết dính gọn gàng.
- Cut the croissants into pieces and mix into the mixing bowl with the brown sugar, the flour, the cinnamon, and the baking powder.
- Mix with the leaf attachment until you obtain a crumbly texture.
- Add the butter, then the eggs.
- Mix until you obtain a compact pastry.

TRÌNH BÀY / DRESSING:

- Quét trứng và lăn qua đường nâu.
- Cắt bột thành từng lát có đường kính khoảng 6 cm (10 - 12 cái).
- Đặt bánh lên khay và bảo quản trong tủ mát 30 phút.
- Xếp bánh lên khay nướng và nướng trong 16 phút tại 160°C.
- Paint with egg and roll in the brown sugar.
- Sliced the dough of around 6 cm in diameter (10-12 pcs).
- Place the dumpling on a tray and store in the refrigerator to cool for 30 minutes.
- Arrange on a baking tray and bake for 16 minutes at 160°C.



TOTAL TIMING : 45 MINUTES



BAKING TIME 12 MINUTES



SERVING: 4 PORTIONS

NGUYÊN LIỆU

INGREDIENTS

Bánh Delifrance Croissants 70g Cũ: 4 cái

*Syrup Đường: 80g

*Kem Hạnh Nhân: 160g

*Hạnh Nhân Phủ Giòn: 50g

Stale Délfiance Croissant 70g : 4 pcs

Light syrup: 80g

Almond cream: 200g

Almond crunch: 50g

(*)

SYRUP ĐƯỜNG

Đường : 40g

Nước : 100g

LIGHT SYRUP

Sugar : 40g

Water : 100g

KEM HẠNH NHÂN

Trứng : 50g

Bột Hạnh Nhân : 50g

Đường : 50g

Bơ lạt : 50g

ALMOND CREAM

Eggs : 50g

Almond powder : 50g

Sugar : 50g

Butter : 50g

HẠNH NHÂN PHỦ GIÒN

Hạnh Nhân Lát: 20g

Đường : 40g

Lòng trắng trứng : 10g

ALMOND CRUNCH

Sliced almonds : 20g

Sugar : 40g

Egg whites : 10g

NO ALL
WASTE Taste



BÁNH CROISSANTS HẠNH NHÂN

ALMOND CROISSANTS

CHUẨN BỊ / PREPARATION:

- Nấu sôi nước và đường thành syrup.
- Trộn đều bơ mềm, trứng, đường và bột hạnh nhân chung với nhau thành hỗn hợp kem Hạnh Nhân.
- Kết hợp đường, hạnh nhân cắt lát và lòng trắng trứng để được hỗn hợp phủ giòn có kết cấu sạm cát.
- The syrup by bringing the water and the sugar to a boil.
- The almond cream by beating together the softened butter, eggs, sugar, and the almond powder.
- Prepare the almond crunch by combining the sugar and sliced almonds, and binding with egg whites to achieve a sandy texture.

TRÌNH BÀY / DRESSING:

- Cắt bánh Croissant theo 2 đầu chiều dài.
- Phết một lớp mỏng syrup đường bên trong bánh.
- Trải đều kem hạnh nhân trong bánh Croissant (45g).
- Đóng bánh lại và phết thêm 5g kem hạnh nhân trên bề mặt bánh Croissant.
- Dán lớp phủ giòn lên trên lớp kem hạnh nhân ngoài bề mặt.
- Nướng trong 12 phút tại 170°C.
- Rắc đường bột lên trên cùng.
- Cut the croissant in two lengthways.
- Brush the inside of the croissant lightly with the syrup.
- Fill the croissants with almond cream (45g)
- Close and spread 5g on the top of the croissant.
- Stick the almond crunch mixture to the cream on top of the croissant.
- Bake for 12 minutes at 170°C.
- Sprinkle with icing sugar.



Chef's tip

- Thêm những miếng hạnh nhân nghiền vào kem hạnh nhân.
- Add pieces of crushed almonds to the almond cream.
- Thay thế 20% bột hạnh nhân bằng một loại bột hạt khác (quả phỉ, quả óc chó, hạt dẻ cười, v.v.).
- Replace 20% of the almond powder with another type of nut powder (hazelnut, walnut, pistachio, etc.).



TOTAL TIMING : 40 MINUTES



SERVING : 20 PORTIONS

NGUYÊN LIỆU

INGREDIENTS

Bánh Delifrance Croissant 30g: 20 cái

*Kem phô mai: 800 g

Đường bột: 60 g

Delifrance Butter croissants 30g: 20 cái

*Cream cheese filling : 800 g

Icing sugar: 60 g

(*)

KEM PHÔ MAI

Phô mai kem: 500 g

Đường bột: 225 g

Sữa tươi: 75 g

CREAM CHEESE FILLING

Cream cheese: 500 g

Icing sugar: 225 g

Milk: 75 g



Chef's tip

- Cho thêm vỏ chanh, bột trà xanh, ... để gia tăng thêm hương vị.
- Add lemon zest, matcha powder, ... to enhance the taste.
- Thay thế đường bột thành các loại trái cây giúp đa dạng trang trí.
- Replace icing sugar with fruits, edible flower, mint, ... for decoration.



BÁNH CROISSANT KEM PHÔ MAI

CREAM CHEESE CROISSANT

CHUẨN BỊ / PREPARATION:

- Bánh croissant nướng sẵn.
- Phô mai kem để nhiệt độ phòng cho mềm, trộn đều với đường bột cho hòa tan. Cho tiếp sữa tươi vào trộn chung thành một hỗn hợp mềm mượt.
- Croissant a has been baked.
- Cream cheese at room temperature until soft, mix well with icing sugar until dissolved. Add fresh milk and mix until a smooth mixture.

TRÌNH BÀY / DRESSING:

- Xẻ đôi bánh croissant theo chiều dọc từ 2 đầu.
- Bơm kem phô mai vào trong.
- Rải đường bột trên bề mặt rồi phục vụ.
- Cut the croissant in half lengthwise from both ends.
- Stuff the cream cheese filling inside.
- Sprinkle icing sugar on top and serve.



TOTAL TIMING : 30 MINUTES



BAKING TIME 18 MINUTES



SERVING: 20 PORTIONS

NGUYÊN LIỆU

INGREDIENTS

Bánh Delifrance Croissant 30g: 20 cái

Nutella: 500 g

Đường bột: 40 g

Delifrance Butter croissants 30g: 40 cái

Nutella : 500g

Icing sugar: 40g



Chef's tip

- Thay thế Nutella bằng các loại mứt, bơ đậu phộng...
- Replace Nutella with other jams, peanut butter,...



BÁNH CROISSANT NUTELLA

NUTELLA CROISSANT

CHUẨN BỊ / PREPARATION:

- Bánh croissant nướng sẵn.
- Croissant a has been baked.

TRÌNH BÀY / DRESSING:

- Tạo một lỗ nhỏ kế bên đỉnh bánh.
- Bơm Nutella vào o trong với tràn ra ngoài một ít.
- Rải đường bột trên bề mặt rồi phục vụ.
- Make a small hole next to the top of the croissant.
- Pump Nutella in with a little spillage.
- Sprinkle icing sugar on top and serve.



TOTAL TIMING : 30 MINUTES



BAKING TIME 15 MINUTES



SERVING: 4 PORTIONS

NO ALL WASTE Taste



NGUYÊN LIỆU

INGREDIENTS

Bánh Delifrance Croissant cũ 70g: 4 cái

Thịt nguội cắt lát: 4 miếng

*Kem phô mai Emmental: 160g

Stale croissants: 4

Slices of cooked ham: 4

Emmental cheese cream: 160g

(*)

KEM PHÔ MAI EMMENTAL

Trứng : 50g

Kem sữa tươi: 50g

Phô mai Emmental bào: 60g

Muối và tiêu cho nêm nếm

EMMENTAL CHEESE CREAM

Eggs : 50g

Whipping cream : 50g

Grated emmental cheese : 60g

Salt and pepper, to taste

CHUẨN BỊ / PREPARATION:

- Chuẩn bị kem phô mai bằng việc kết hợp trứng, kem sữa tươi, phô mai bào và gia vị .
- Prepare the emmental cream by combining the eggs, cream, and grated cheese + seasoning.*

TRÌNH BÀY / DRESSING:

- Cắt bánh croissant theo chiều dọc từ 2 đầu .
- Phết kem phô mai Emmental và thịt nguội cắt lát vào trong.
- Đóng bánh lại và phết một lớp mỏng kem lên trên, rắc thêm phô mai bào.
- Nướng 15 phút tại 170°C.
- Phục vụ nóng với rau xà lách.
- Cut the croissant in two lengthways.*
- Fill with the Emmental cream and the slice of ham.*
- Close the croissant and spread the thick cream on top then sprinkle with grated cheese.*
- Bake for 15 minutes at 170°C.*
- Serve hot with a green salad.*



TOTAL TIMING : 20 MINUTES



SERVING: 6 PORTIONS

NGUYÊN LIỆU

INGREDIENTS

Bánh Delifrance Croissant 30g: 6 cái

Cá Hồi xông khói: 90g

Hành lá: 10g

*Trứng khuấy: 360g

Delifrance Butter croissants 30g: 6 cái

Smoked salmon: 90g

Spring onion: 10g

*Scramble eggs: 360g

(*)

TRỨNG KHUẤY:

Trứng: 4 cái

Kem nấu: 30g

Sữa tươi: 30g

Bơ nhạt: 20g

Muối, tiêu cho nêm nếm

SCRAMBLE EGGS:

Eggs: 4 pcs

Cooking cream: 30g

Milk: 30g

Butter: 20g

Salt, pepper to taste



Chef's tip

- Thay thế kem nấu bằng kem sữa tươi hoặc chỉ sử dụng sữa.
- Replace cooking cream with whipping cream or used only milk.
- Thay thế cá Hồi xông khói bằng các loại thịt nguội (jambon, thịt muối, xúc xích, thịt heo xông khói,...)
- Replace smoked salmon with other cold cut (jambon, ham, sausage, bacon,...)



BÁNH CROISSANT TRỨNG KHUẤY VÀ CÁ HỒI XÔNG KHÓI

CROISSANT WITH SCAMBLE EGGS AND SMOKED SALMON

CHUẨN BỊ / PREPARATION:

- Bánh croissant nướng sẵn.
- Hành lá cắt nhuyễn.
- Cho trứng, kem nấu, sữa tươi và muối tiêu vào chung một nồi. Đánh tan hỗn hợp bằng phới đánh trứng. Vừa nấu vừa khuấy trên bếp đến khi hỗn hợp sánh sệt. Lấy nồi ra khỏi bếp, nhanh tay cho bơ và o khuấy chung thành một hỗn hợp mềm mịn.
- Croissant a has been baked.
- Finely chopped scallions.
- Put eggs, cooking cream, fresh milk and salt and pepper in a pot. Beat the mixture with a whisk. Cook while stirring on the stove until the mixture thickens. Remove the pot from the heat, quickly add the butter and stir together until a smooth mixture.

TRÌNH BÀY / DRESSING:

- Cắt bánh croissant theo chiều dọc từ 2 đầu.
- Đặt cá hồi xông khói và trứng khuấy bên trong.
- Rải thêm hành lá và tiêu lên trên.
- Cut the croissant in two lengthways.
- Fill with smoked salmon and scramble eggs.
- Put chopped spring onion and pepper on the top.



TOTAL TIMING : 20 MINUTES



SERVING: 6 PORTIONS

NGUYÊN LIỆU

INGREDIENTS

Bánh Delifrance Croissant 30g: 6 cái
Cà chua: 120 g
Xà lách: 60 g
*Cá ngừ trộn: 300 g

Delifrance Butter croissants 30g: 6 cái
Tomato: 120 g
Green salad: 60 g
* Mixed Tuna: 300 g

(*)

CÁ NGỪ TRỘN:

Cá ngừ hộp: 185 g
Hành tây: 30 g
Ớt chuông: 30 g
Nụ bạch hoa: 10 g
Kính giới khô: 1 g
Mayonaise: 50 g
Muối, tiêu cho nếm nếm

MIXED TUNA:

Tuna tin: 185 g
Onion: 30 g
Capsicum: 30 g
Capers: 10 g
Oregano: 1 g
Mayonaise: 50 g
Salt, pepper to taste



BÁNH CROISSANT CÁ NGỪ

TUNA CROISSANT

CHUẨN BỊ / PREPARATION:

- Bánh croissant nướng sẵn.
- Hành tây và ớt chuông cắt hạt lựu. Nụ bạch hoa băm nhuyễn. Cá ngừ để ráo, cho vào tô trộn chung với tất cả các nguyên liệu còn lại thành một hỗn hợp kết dính.
- Cà chua cắt lát, xà lách xé nhỏ.
- *Croissant a has been baked.*
- *Diced onions and bell peppers. Minced capers. Drain tuna, put in a bowl and mix with all the remaining ingredients into a sticky mixture.*
- *Sliced tomatoes, shredded lettuce.*

TRÌNH BÀY / DRESSING:

- Cắt bánh croissant theo chiều dọc từ 2 đầu.
- Đặt cá hồi xông khói và trứng khuấy bên trong.
- Rải thêm hành lá và tiêu lên trên.
- *Cut the croissant in two lengthways.*
- *Fill with smoked salmon and scramble eggs.*
- *Put chopped spring onion and pepper on the top.*



TOTAL TIMING : 40 MINUTES



BAKING TIME 8 MINUTES



SERVING: 2 PORTIONS

NGUYÊN LIỆU

INGREDIENTS

Bánh Delifrance Croissant 30g/70g
KẾT HỢP:

Socola
Si rô
Mứt
Đường bột
Kem đánh bông
Kem lạnh
Bột cacao
Bột trà xanh
Phô mai lát
Sốt bơ chanh

Delifrance Butter Croissant 30g/70g

COLLAB:

Chocolate

Syrup

Jam

Icing Sugar

Topping

Ice cream

Cacao powder

Matcha powder

Cheese slices

Lime butter sauce



BÁNH CROI-FFLE

CROI-FFLE

CÁCH LÀM/ MAKING:

- Rã đông tại nhiệt độ phòng trong 25 phút.
- Nướng 210 °C trong 8 phút.
- Trang trí và phục vụ.
- *Thaw at room temperature for 25 minutes.*
- *Bake at 210°C for 8 minutes.*
- *Decorate and serve.*



Chef's tip

- Xiên que gỗ vào giữa rồi nướng để tạo hình như kem que.
- Skewer a wooden stick in the center and then bake to shape it like ice cream.



- Có thể thêm các nguyên liệu khác như cách làm bánh mì kẹp.
- Can be add other ingredients such as sandwich toast.

