



< retour

Boulangerie

Croissant(s)



Aimez-vous cet ingrédient ?

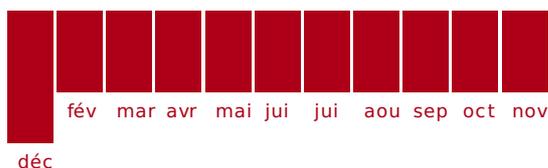
IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Biscuits et pâtisseries

sucrées

Poids moyen : 50g

Le croissant était autrefois fabriqué dans une pâte proche de celle de la brioche. Le caractère « croustillant » du croissant ayant pris de l'importance au fil des années, sa pâte est aujourd'hui nettement plus proche de la pâte feuilleté avec beaucoup de beurre et de farine.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

| | | | | |
|---------------|--------------|---------------------------|-------------|-------------|
| calories | protéines | glucide | lipide | magnesium |
| 413 kcal | 6,92 g | 47,70 g | 20,80 g | 20,00 mg |
| calcium | sodium | acides gras saturés | phosphore | sucre |
| 50,10 mg | 544,00 mg | 10,70 g | 91,00 mg | 3,69 g |
| fibre | cuivre | zinc | fer | manganèse |
| 2,50 g | 0,11 mg | 0,66 mg | 0,98 mg | 0,46 mg |
| vitamin B1 | | | | |
| 0,13 mg | | | | |

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Croissants aux amandes [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Croissants au jambon [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15763>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15763>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/croissants-aux-amandes>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/croissants-au-jambon>