

Recettes de base boulangerie/pâtisserie

Les Croissants

Ingrédients pour 20 croissants environs

- 600 gr de farine
- 2 cuillères à café de sel (10 gr)
- 4 cuillères à café de levure instantanée (sèche) ou 20 gr de levure fraîche
- 320 ml d'eau ou mélange eau/lait
- 80 gr de sucre en poudre
- 30 gr de beurre
- 500 gr de beurre à feuilletage (pour le tourage)
- 1 œuf (pour la dorure)

Budget : €€

Difficulté : moyenne

Préparation : 1h30

Cuisson : 15/20 mn

Mettre la levure déshydratée à délayer dans un peu d'eau et mélanger.

Verser la farine dans le bol du pétrin et ajouter le sel.

Ajouter l'eau sur la farine, la levure délayée, le beurre et le sucre.

Pétrir à vitesse moyenne pendant 10 mn.

En fin de pétrissage, la pâte ne doit pas coller aux parois de la cuve et doit être lisse et souple.

Former une boule de la pâte, l'inciser en croix et laisser reposer 1h au frais en la recouvrant d'un film alimentaire pour éviter qu'elle croute.

A l'issue du repos, dégazer la pâte et l'étaler pour y incorporer le beurre à feuilletage.

Bien aplatir le beurre et le déposer sur une moitié de la pâte étalée et replié l'autre moitié sur le beurre.

Étaler la pâte au rouleau en un long rectangle sur une épaisseur de 4/5 mm environ.

Replier 1 tiers de la pâte sur lui-même.

Replier le dernier tiers de manière à être bord à bord avec le tiers déjà replié.

Replier ensuite en 2 (ç'est un tour double) et laisser reposer au frais 20 mn.

Tourner ensuite le bloc de pâte d'1/4 de tour et étaler de nouveau.

Replier un tiers sur lui-même et replier le 3ème tiers dessus (c'est un tour simple) puis repos au frais 20 mn.

Après le repos, étaler la pâte sur une épaisseur de 5 mm environ et rogner les bords au couteau pour avoir un rectangle.

Détailler en triangles.

Entailler la base des triangles.

Rouler les croissants en commençant par la base des triangles.

A ce stade, on peut les congeler pour une consommation ultérieure.

Dans ce cas, il faut dorer les croissants encore congelés au moment de la cuisson

Et les mettre directement à cuire sans laisser décongeler pour une durée de 30 mn dans un four préchauffé à 200°.

Si on ne les congèle pas, les mettre directement sur plaque après façonnage et les laisser gonfler 1h avant de les dorer délicatement et de les enfourner dans le four préchauffé à 210° pour une durée de 15 à 20 mn.