



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 1 H + les temps de repos

CROISSANTS

INGREDIENTS:

1 H + les temps de repos
 500 g de Farine
 12 g de sel
 40 g de sucre semoule
 25 g de levure boulangère
 25 g de beurre
 1 œuf
 25 cl d'eau

 250 g de beurre
 (pour le tourage)

METHODE :

Vous n'avez jamais rêvé de pouvoir faire des croissants chauds pour le petit déjeuner, pour que toute la famille vous regarde avec des yeux remplis d'admiration ?

La pâte à croissant est un mélange de pâte levée (à base de levure de boulanger) et de feuilletage, car la pâte à croissant est ensuite travaillée suivant la méthode de la pâte feuilletée.

Commencez par mettre la farine dans un grand saladier, puis ajoutez le sel dans un coin de la farine, le sucre dans un autre, et procédez de la même manière pour la levure et le beurre (pommade). L'important étant de ne pas mettre la levure en contact direct avec le sel ou le sucre, au risque de la détruire.

Cassez l'œuf et ajoutez l'eau, puis mélangez le tout afin d'obtenir une pâte un peu collante.

Ensuite, pétrissez la pâte pendant une bonne dizaine de minutes, pour rendre la pâte à croissant élastique et lui incorporer l'air nécessaire au développement de la levure. Pour cela, voir la méthode du Pétrissage.

Lorsque la pâte est pétrie, laissez-la pointer pendant une heure à température ambiante, ce qui permet à la levure de commencer son action, puis lorsque le temps est écoulé, rabattre la pâte pour chasser l'air et faire une belle boule, que vous mettrez au réfrigérateur pendant 6 heures environ.

Ensuite, vient l'étape du tourage, où l'on va donner le feuilleté aux croissants.

Étalez la boule en carré, puis disposez au centre le beurre prévu pour le tourage, en ayant pris la peine de l'aplatir un peu à l'aide d'un rouleau.

Repliez alors les quatre coins du carré de pâte sur la plaque de beurre, afin de l'envelopper complètement et pour obtenir ce que l'on appelle un « Pâton de croissant ».

Maintenant, nous allons donner trois « tour simple », principe de la pâte feuilletée, en prenant soin de laisser reposer le pâton entre chaque tour au réfrigérateur pendant une bonne heure afin que le beurre se raffermisse. Pour la méthode, voir « Tour Simple ».

Lorsque les trois tours ont été donnés, étalez la pâte en bande de 20 cm de large, sur une épaisseur de 3 à 4 mm, tout en farinant régulièrement votre plan de travail.

Ensuite, découpez les croissants comme le schéma suivant. Disposez chaque triangle face à vous, la pointe vers le bas, et roulez le croissant en partant de la partie du haut (la plus large). Le croissant est ainsi formé.



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

Disposez les croissants sur une feuille de papier sulfurisée que vous ferez glisser sur une plaque de cuisson, humidifiez chaque croissant avec un pinceau souple légèrement humide, et laissez-les pousser à température ambiante pendant 3 H environ.

Préchauffez votre four à 210°C pendant 10 mn, dorez les croissants avec de l'œuf battu, puis enfournez les croissants dans le four chaud. Laissez cuire pendant 15 à 20 mn tous en surveillant régulièrement la cuisson (voir la rubrique « Conseils » et « Cuisson »).

Et maintenant, un véritable récital de compliments vous attend, mêlant sourires et odeurs de croissants chauds !