



## **CROISSANTS AU BEURRE**

(Pour 20 croissants environ - Réalisation 1h - Cuisson 15mn - Repos 16h)

### **Les ingrédients :**

- 500 Grs de farine T45 ou de gruau froide - 50 Grs de sucre - 10 Grs de sel - 280 Grs d'eau froide - 15 Grs de levure fraîche - 20 Grs de lait en poudre - 40 Grs de beurre mou en dés - 50 Grs de pâte fermentée\* (facultatif) - 200 Grs de beurre de tourage ou de beurre AOP Charentes-poitou - 1 jaune + 1 oeuf pour la dorure.

Pour la pâte fermentée, réaliser une détrempe comme ci-dessous, la laisser 12h minimum au frais et la découper en portions de 50Grs que vous congelez séparément pour une utilisation ultérieure après décongélation.

### **La réalisation :**

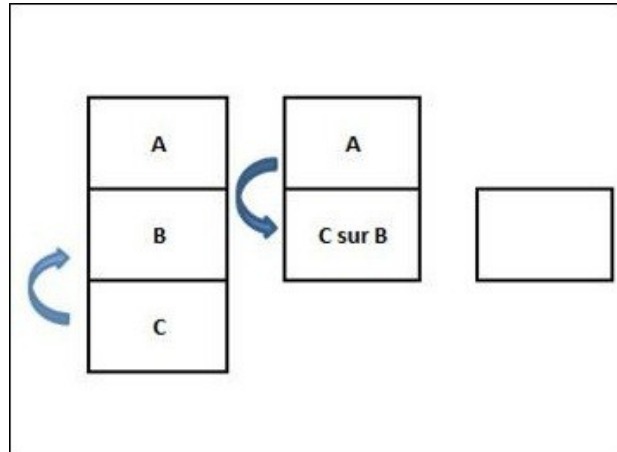
1 - Dans le bol du robot ou à la main pétrissez une dizaine de minute (7 minutes vitesse 1 et 3 minutes vitesse 2) la farine sortie du réfrigérateur, le sucre, le sel, la levure émietlée, le lait en poudre, l'eau froide, le beurre mou et la pâte fermentée afin d'obtenir un mélange homogène appelé détrempe.

2 - Réalisez une boule avec la détrempe, filmez-la et déposez 1h au froid.

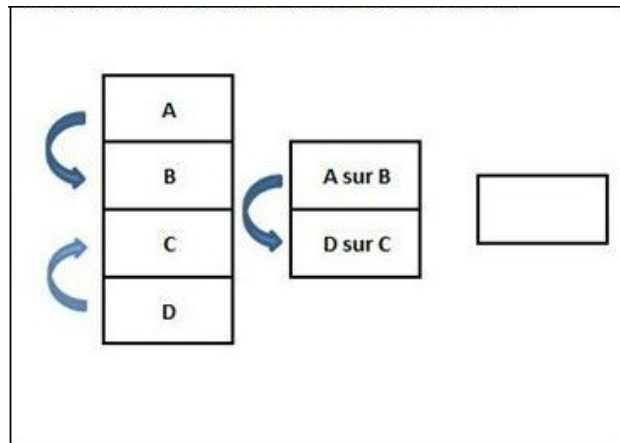
3 - Déposez votre beurre entre deux feuilles de papiers cuisson et l'assouplir en tapant dessus avec votre rouleau à pâtisserie de façon à obtenir un rectangle de 20x30cm sur 5mm d'épaisseur environ.

4 - Sortez la détrempe et l'étaler en un rectangle de 60x30cm sans oubliez de fariner le plan de travail et le rouleau, déposez le rectangle de beurre au centre et recouvrez en rabattant la pâte dessus.

5 - Faites un quart de tour avec votre pâton et étalez à nouveau en un rectangle de 60x30cm puis pliez en trois en réalisant un tour simple comme ci-dessous, filmez et déposez au frais 1 heure. Veillez à bien retirer l'excédant de farine qui pourrait empêcher les faces A, B, ou C de s'assembler parfaitement à l'aide d'une balayette ou de votre main.



6 - Sortez la détrempe du frigo puis l'étaler en un rectangle de 60x30cm et réalisez un tour double en suivant le schéma ci-dessous, filmez et déposez au frais 1 heure.



7 - Sortez la détrempe du frigo puis l'étaler en un rectangle de 60x30cm et réalisez un tour simple comme à l'étape 5, filmez et déposez au frais encore 1 heure.

8 - Sortez à nouveau votre détrempe et étalez-la plus finement cette fois sur un rectangle d'environ 40x80cm pour 3 à 4mm d'épaisseur. Détaillez des triangles de 12cm de base et 20cm de haut. Incisez légèrement la base sur 2 cm et saisissez les deux pointes à l'extrémité de la base. Étirez la base dans la largeur en tirant légèrement sur les pointes et étirez aussi le triangle dans sa hauteur puis roulez la pâte sans la tasser pour former un croissant.

9 - Disposez vos croissants sur une plaque de cuisson et dorez avec le jaune et l'oeuf, laissez pousser 2 heures à 25°C voire moins longtemps si votre four vous permet de faire étuve. Quand les croissants ont doublés de volume, dorez une deuxième fois et cuire 15 minutes à 200°C.

10 - A déguster juste après un complet refroidissement et se congèle parfaitement à ce stade là pour être prêts à manger un peu plus tard.

Note : Pour les pains au chocolat, détaillez des rectangles de 10x20cm et roulez les en insérant 2 barres de chocolat.



<http://cantalblog.canalblog.com> - © - MARS 2016 - Thierry d'Issy et d'Ailleurs