

Croissants pur beurre *par Cecilecooks*



Préparation : longue

Cuisson : environ 15 minutes

Quantité : 8 à 10 croissants

Repos : 30 min (1ère pousse) + 1 nuit + 1h (tour portefeuille) + 2h (tour simple) + 1h30 (2ème pousse)

Difficulté : 3

Ingrédients

250 gr de farine de gruau (farine T 45)

10 gr de levure fraîche de boulanger

5 gr de sel

30 gr de sucre

7 gr de miel

50 gr de beurre pommade

120 gr de lait

150 gr de beurre sec

dorure : 1 oeuf + 2 c. à soupe de lait

Procédé

La veille

1 - Placer la farine, le sel et le sucre dans la cuve du robot et mélanger l'ensemble rapidement. Ajouter le lait, le miel, le beurre pommade et la levure fraîche émietter, munir le robot du pétrin/crochet et pétrir jusqu'à obtenir une pâte pas trop molle et lisse (environ 3 minutes en vitesse lente et 7 minutes en vitesse rapide).

2 - Former une boule et laisser pousser/lever la pâte dans la cuve sous un torchon bien humide environ 30 minutes à température ambiante.

3 - Sur un plan de travail à peine fariné, aplatir la pâte pour la dégazer. Étaler la pâte pour former un rectangle, la filmer et la placer au réfrigérateur pour une nuit.

4 - Sortir le beurre sec. Lorsqu'il est souple, l'étaler entre deux feuilles de papier cuisson en un rectangle dont la taille est la 1/2 du rectangle de pâte. Placer de rectangle au réfrigérateur pour la nuit.

Le lendemain

5 - Récupérer la pâte et l'étaler à nouveau légèrement pour lui donner la forme d'un beau rectangle (taille x2 du beurre).

6 - Placer le beurre au milieu de la pâte/la détrempe. Rabattre les côtés de la pâte sur le beurre et souder légèrement au milieu.

7 – Tourner la pâte d'1/4 de tour. Appuyer avec le rouleau à plusieurs reprises pour souder l'ensemble. Étaler la pâte en un long rectangle.



Beurre sec et détrempe

8 - Réaliser un tour double. Tourner la pâte d'1/4 de tour. Placer la pâte au réfrigérateur pour au moins 1 heure.

Attention : pour le tour double = étaler la pâte dans le sens de la longueur. Plier la bande en 4. Rabattre la partie supérieure et la partie inférieure à la moitié de la bande et la replier en deux.



Tour double ou portefeuille

9 - Reprendre la pâte et donner un tour simple. Tourner la pâte d'1/4 de tour. Laisser reposer la pâte 2 heures au réfrigérateur.

Attention : pour le tour simple = étaler la pâte dans le sens de la longueur. Plier la bande en 3. Rabattre la partie supérieure, puis la partie inférieure sur la moitié supérieure.



Tour simple

Le façonnage

10 - Réaliser la dorure en battant 1 œuf avec 2 c. à soupe de lait.

11 - Étaler la pâte en un rectangle de 30 x 40 cm. Tailler les bords nets avec un couteau. Détailler des triangles réguliers (environ 8 cm de large à la base et 30 cm de long). Inciser au couteau le milieu de la base du triangle, cela facilite le roulage.

12 - Façonner les croissants. Les placer de manière espacée sur une plaque recouverte de papier cuisson. Dorer les croissants avec la dorure (pour éviter qu'ils se dessèchent pendant la pousse). Mettre les croissants à pousser dans une atmosphère tiède et humide environ 1h30.

Attention : je mets les croissants à pousser dans mon four éteint entre 25 et 30°C avec un bol d'eau chaude pour créer l'humidité.



Détailler et façonner les croissants

13 - Sortir les croissants du four s'ils y étaient. Chauffer le four à 180°C en chaleur tournante. Juste avant d'enfourner, dorer à nouveau les croissants. Enfourner pour 15 à 20 minutes dans le four bien chaud.

Attention : *il m'a fallu 20 bonnes minutes mais cela dépend de la puissance du four.*



Coup de fouet

- Petite option : n'ayant plus d'œuf, j'ai opté pour une dorure à base de lait et sirop d'érable. Cette petite astuce comblera peut-être les allergiques aux œufs ou ceux qui comme moi sont en pénurie d'ingrédient.
- Pour la congélation, 2 options :
 - soit lorsqu'ils sont crus mais déjà formés : il suffira de les poser directement congeler sur votre plaque de cuisson et de les laisser lever (plus longtemps par contre que si toute la recette est exécutée en direct)
 - soit lorsqu'ils sont cuits : attention de ne pas les coller les uns aux autres en les mettant au congélateur, afin d'éviter de les déchirer par la suite si vous n'en voulez qu'un seul.