

Croissants

[Voir en ligne](#)

dimanche 19 avril 2015, par [Kulli-zumbayllu](#)



- Préparation : compter 1/2 journée de disponibilité au total
- Repos : 1h30 pour la pâte brute puis 2h30 pour les "tours" qui donneront la pâte feuilletée
- Cuisson : 10 minutes

Ingrédients

Beurre

- 250 g de beurre (j'utilise 150 g de beurre doux + 100 g de beurre salé)

Pour la pâte

- 260 ml de lait
- 10 g de beurre
- 40 g de sucre
- 1 grosse pincée de sel
- 450 g de farine T55
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée (sachet correspondant à 500 g de farine soit en général 5 g environ)

Réalisation

Préparation du beurre

Découper 2 carrés de papier cuisson de format 15x15 cm. Déposer les 250 g de beurre entre les deux feuilles de papier et étaler (avec un rouleau si besoin) afin de former un carré de beurre de 6 mm environ. Laisser le beurre entre les feuilles de papier et réserver au réfrigérateur.

Préparation de la pâte

Dans une machine à pain, verser dans cet ordre : lait, beurre, sucre, sel, farine puis levure. Activer le programme "Pâte seule" qui dure 1h30. Attendre la fin du programme puis sortir la pâte de sa cuve.

Réalisation de la pâte feuilletée levée

Avec la pâte, confectionner un carré de format 30x30 cm. Déposer au centre le beurre orienté sous forme de losange.

Plier sous forme d'enveloppe en rabattant les 4 angles au centre afin de bien recouvrir le carré de beurre. Bien souder les rabats. Tourner la pâte d'un quart de tour, face à vous.

- **Premier tour**

Avec un rouleau à pâtisserie, étaler l'enveloppe afin de former un rectangle. Plier ce rectangle en portefeuille : rabattre un des bord vers le centre, puis le deuxième.

- **Deuxième tour**

Tourner la pâte à 90°C, pli vers la droite puis étaler à nouveau en long rectangle. Plier encore une fois en portefeuille. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

>> *En vous arrêtant à ce stade, vous obtiendrez des croissants aérés.*

- **Troisième tour**

Déposer la pâte avec le pli sur la droite puis avec le rouleau à pâtisserie, l'étaler en rectangle. Plier ce rectangle en portefeuille.

- **Quatrième tour**

Tourner la pâte à 90°C, pli vers la droite puis étaler à nouveau en long rectangle. Plier encore une fois en portefeuille.

Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

>> *En vous arrêtant à ce stade, vous obtiendrez des croissants denses.*

- **Cinquième tour**

Déposer la pâte avec le pli sur la droite puis avec le rouleau à pâtisserie, l'étaler en rectangle. Plier ce rectangle en portefeuille.

- **Sixième tour**

Tourner la pâte à 90°C, pli vers la droite puis étaler à nouveau en long rectangle. Plier encore une fois en portefeuille. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur avant de procéder au façonnage des croissants.

>> *A ce stade, vous obtiendrez des croissants à la mie très dense, quasi-briochée*

Façonnage et cuisson des croissants

- Couper le pavé de pâte feuilletée levée en deux. Étaler le premier morceau sous la forme d'un rectangle de 40x15 cm.
- Avec un couteau, découper le rectangle en triangles de pâte : entre 8 et 15 cm de large à la base

selon si vous souhaitez de petits ou de gros croissants.

- Pour former les croissants, prendre le triangle à la base, faire une encoche sur la base du triangle, au centre, puis rouler le triangle de la base vers la pointe. Bien souder la pointe (sinon à la cuisson, la pointe va se relever et vos croissants n'auront pas la forme idéale).
- Laisser reposer 1 heure sur une plaque recouverte de papier cuisson. Recouvrir d'un linge.

>> Préchauffer le four therm. 180°C

- Il est possible de badigeonner les croissants de jaune d'œuf (dilué légèrement dans de l'eau). Cette phase n'est pas indispensable. Le jaune d'œuf aura pour effet de rendre les croissants brillants. Personnellement, la version sans jaune, à l'effet plus mat me convient davantage.

Cuisson

Enfourner 10 minutes environ (attention les croissants dorent vite, bien surveiller !). Attention aussi au beurre qui peut avoir tendance à couler (la lèche-frite est fortement conseillée sous votre grille pour récupérer le beurre qui dégouline des croissants, et pour éviter fumée et croissants au goût de cuisson au barbecue !)

Sortir du four et laisser tiédir ou refroidir.

Conservation des croissants

- *Après cuisson.* Une fois cuits et refroidis, ils peuvent être congelés. Pour la décongélation : sortir du congélateur quelques heures en amont avant de réchauffer quelques minutes dans un four à 50°C environ.
- *Avant cuisson.* Et après le façonnage. Dans ce cas, faire congeler sur une plaque afin d'éviter que la pâte ne colle les croissants entre eux, avant de les déposer dans un sachet. Lorsque vous souhaitez les déguster : sortir les croissants congelés, les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier. Les laisser décongeler puis les laisser une heure encore afin qu'ils lèvent un peu. Enfourner ensuite 10 minutes therm. 6.