



Prendre le large en cuisinant

Prendre le large en cuisinant

Croissants au beurre

Recette pour 10 croissants



Ingrédients

330 g de farine blanche

140 g d'eau

15 g d'œuf entier

30 g de sucre semoule

15 g de levure

6 g de sel

7 g de miel

25 g de beurre

135 g de beurre
de tourage

DORURE

20 g de jaune d'œuf

Réalisation

1. Dans la cuve du batteur muni d'un crochet, mettre la farine, l'eau, les œufs, la levure, le sel, le sucre et le miel. Mélanger une première vitesse jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, puis en deuxième vitesse jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Incorporer le beurre pommade et pétrissez de nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Couvrir-la d'un torchon humide, puis laisser pointer à température ambiante pendant une heure.

2. Dégazer la pâte en la travaillant à la main. Puis abaisser (étaler) selon la largeur du beurre et le double de sa longueur. Réserver au congélateur pendant 15 minutes, puis au réfrigérateur pendant 15 minutes.

Déposer le beurre au milieu de la pâte, recouvrir-le avec le bord de la pâte de chaque côté. Placer le beurre face à vous. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, réaliser un tour double : étaler de bas en haut jusqu'à obtenir une épaisseur d'environ 7 mm.

Tracer une légère marque de repère au milieu de la pâte, replier le haut et le bas sur ce milieu, puis plier de nouveau la pâte en deux comme un portefeuille. Laisser reposer 10 minutes

Prendre le large en cuisinant

Croissants au beurre (suite)



au réfrigérateur.
Enfin, faites un tour simple : étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur, plier-la sur un tiers de la pâte puis le bas sur le haut. Abaisser directement sur une épaisseur de 3,5mm.

Montage :

Détailler des triangles de 14 cm de base sur 10 cm de hauteur.
Rouler les triangles sur eux-mêmes à partir de la base pour former les croissants.
Mettre les croissants sur la plaque et laisser pousser deux heures à température ambiante.

Cuisson :

Préchauffer le four à 175°C.
Disposer les croissants sur une plaque recouverte de papier cuisson et à l'aide

d'un pinceau, déposer une fine couche de dorure sur chacun d'entre eux.
Enfourner et laisser cuire 15 minutes.

À la sortie du four, décoller les croissants et laisser-les refroidir sur une grille.

Bon appétit !

Simon Favre