



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

LES CROISSANTS DE CHRISTOPHE FELDER

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de repos : 2+1+1 heures

Temps de pousse des croissants : 2 heures

Temps de cuisson : 12 à 15 minutes

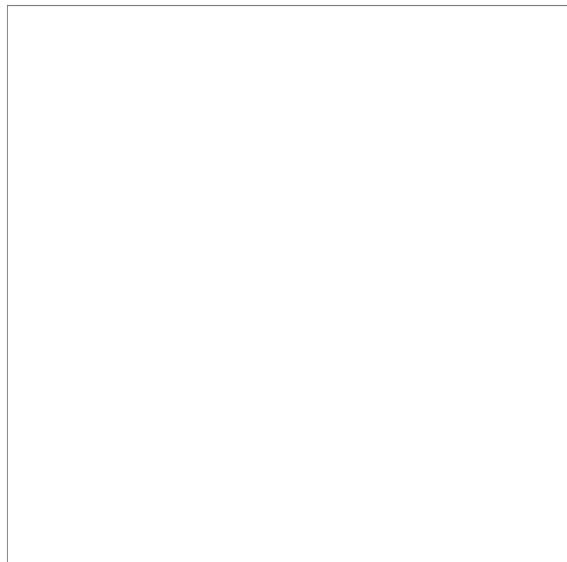


Ingrédients Pour 15 à 20 croissants soit 1 kg de pâte:

- 350 g de farine TYPE 55
- 150 g de farine TYPE 45 ou 500 g de farine TYPE 45 si vous n'avez pas de TYPE 55
- 60 g de sucre en poudre
- 10 g de poudre de lait
- 2 cuillères à café rases de sel ou 12 g
- 100 g de beurre ramolli à température ambiante
- ~~25 g de levure fraîche~~ 1 sachet de levure sèche
- 230 g d'eau froide

- 250 g de beurre* ferme pour le tourage
- 1 oeuf + 1 jaune pour la dorure

*J'ai remplacé le beurre par de la « margarine à feuilletage et croissants »



Déroulement de la recette :

Verser la farine, le sucre, le sel, la poudre de lait, le beurre* ramolli et la levure dans la cuve du batteur.

Ajouter l'eau peu à peu et pétrir en vitesse moyenne pendant 6 min, la pâte devient alors élastique, homogène et se décolle des bords de la cuve.

Aplatir légèrement la pâte en rectangle et l'envelopper dans du film alimentaire. Laisser reposer au moins 2h00 au réfrigérateur.

Abaisser la pâte froide sur le plan de travail au rouleau de manière à ce qu'elle fasse 7 mm d'épaisseur environ.

Étaler le beurre* froid de manière à ce qu'il fasse la moitié de la taille de la pâte.

Poser le beurre sur la moitié inférieure et recouvrir avec la partie supérieure, le beurre doit être totalement recouvert par la pâte.

Tourner la pâte d'un quart de tour, l'étaler au rouleau afin qu'elle fasse environ 6 mm d'épaisseur. Toujours travailler la pâte dans le même sens.

Plier la partie inférieure aux deux tiers de la pâte et plier la partie supérieure afin qu'elle rejoigne la partie inférieure.

Il ne doit pas y avoir d'espace vide.

Plier le rectangle obtenu en 2. Lisser à la main.

La pâte a 4 épaisseurs, le tour double est donné. Placer à 1h00 au frigo.

Sortir la pâte refroidie, plier à droite et l'étaler sur 6 mm d'épaisseur.

Plier un tiers de la pâte sur elle-même et plier le tiers restant pour avoir 3 épaisseurs de pâte.

Placer la pâte au frigo 1h00. Le tour simple est donné.

Tourner la pâte d'1/4 de tour et l'étaler dans la longueur ainsi que dans la largeur pour obtenir un carré de 3 à 4 mm d'épaisseur.

Couper ce carré en 2.

Découper des triangles dont la base mesure environ 5 cm (utiliser un couteau bien tranchant).

Rouler les coins en commençant par la base.

La pointe du croissant est en dessous.

Les déposer sur une toile siliconée. Les laisser pousser 2h00 dans une pièce chaude.

Les dorer et les cuire à 180°C four préchauffé pendant 12 à 15 min.