

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

## ~~ Croissants ou Pains au chocolat ~~ ~~ au Thermomix ~~



120 grs d'eau  
120 grs de lait 1/2 écrémé  
2 sachets de levure de boulanger  
(je mets toujours de la bruggeman)  
500 grs de farine  
50 g de sucre en poudre  
1 cc de de sel fin  
50 g de beurre doux ramolli en morceaux

250 grs de beurre  
1 œuf battu en omelette pour dorer  
(pour les pains au chocolat, j'ai mis juste le jaune d'œuf avec un peu de sucre et une goutte de lait)

Mettre dans le bol, l'eau, le lait et la levure, vit 3, 2 min à 37°  
Ajouter la farine, le sucre, le sel, 50 grs de beurre en morceaux  
Pétrir 2 min fonction "épi"  
Réserver dans un saladier recouvert d'un film alimentaire ou dans une boîte plastique fermée  
Laisser au frigo toute une nuit

Le lendemain, sortir la pâte et le beurre en même temps du frigo, pour avoir les deux à la même température  
Fariner légèrement le plan de travail  
Etaler la pâte en "trèfle à 4 feuilles"  
Aplatir le beurre en le frappant avec le rouleau pour obtenir un carré de 15/15 (entre deux feuilles de papier sulfurisé)



Poser le beurre ainsi aplati au centre du trèfle



Rabattre les 4 côtés pour envelopper le beurre



Placer une vingtaine de minutes aux frais



Étaler la pâte en un grand rectangle (50 x 20)



Replier le tiers supérieur...



...puis le tiers inférieur de la pâte sur le tiers du milieu  
Entreposer de nouveau au frais une vingtaine de minutes



Étaler la pâte en un long rectangle (70 x 20)



Effectuer un pliage "portefeuille" en pliant un quart de la partie supérieure vers le milieu...



...puis un quart de la partie inférieure toujours vers le milieu



Plier ensuite en deux

Entreposer une dernière fois votre pâte au frais une vingtaine de minutes  
Il ne vous reste plus qu'à étaler et découper des rectangles pour faire des pains au chocolat ou en triangle pour les croissants

Étendre la pâte et couper des rectangles

Pour les pains au chocolat, je pose sur chaque extrémité du rectangle une barre de chocolat je roule chaque bout et je retourne le tout

Laisser doubler de volume (quelques heures sont parfois nécessaires)

Je dore au jaune d'œuf légèrement dilué avec du lait et un peu de sucre !

Cuisson 15 / 20 mn four préchauffé 200/210 °

Pour les croissants, étaler votre pâte et couper des triangles

Ne la roulez pas trop serrer afin de permettre à la pâte de lever

La cuisson est la même que pour les pains au chocolat

Succès assuré au petit déjeuner..... ou au goûter !

\*\*\*