

## Croissants

Recettes	Quantités	Progression
		<b>Feuilletage</b> Préparer une pâte levée feuilletée.
		<b>Façonnage</b> Abaisser la pâte pour obtenir des bandes de 16 cm. Découper des triangles de 12 cm de base d'environ 50g. Fendre le milieu de la base du triangle sur 1 cm pour faciliter le roulage. Rouler les croissants en partant de la base. Finir de rouler en serrant suffisamment de manière à ce que le croissant possède 3 niveaux. Courber éventuellement le croissant. Dorer. Faire pousser à 30°-35° jusqu'à ce que les croissants aient doublés de volume. Sortir de l'étuve et laisser croûter 10 minutes à l'air libre. Cuire 12 à 15 minutes à 220°-250°.