



© vision-plaisir

Mes croissants bicolores

- Par vision-plaisir

Mes premiers essais des croissants bicolores.

Ingrédients:

- 375 g de farine type 45
- 125 g de farine type 55
- 9 g de sel fin
- 120 g de lait
- 120 g d'eau tempérée
- 60 g de sucre en poudre
- 21 g de levure de boulanger
- 50 g de sirop liquide
- 4 g de colorant suivant la couleur désirée (colorant en poudre)
- 65 g de beurre pour la détrempe
- 250 beurre de bonne qualité

Pour 12 croissants



Réalisation de la recette:

La première chose à faire pour réaliser des croissants, c'est **une détrempe**. La détrempe consiste à envelopper par la suite le beurre et l'emprisonner dans la pâte. Cette étape consiste à mettre dans votre bol mélangeur ou saladier, les deux farines, sel fin d'un côté de la cuve et la levure de l'autre côté. Il ne faut **pas de contact direct entre ces deux composants**. Le **sel détruit les caractéristiques de la levure**. Ajouter le sucre en poudre sur la farine, du côté du sel. Verser l'eau froide, le lait, et le beurre en petits dés. **Pétrir au robot** pendant 3 minutes à vitesse modérée et 4 minutes à **vitesse lente**.



La détrempe ne doit pas devenir élastique mais doit devenir d'un aspect lisse. Une fois cette étape réalisée, en prélever 2/3, la réserver dans un saladier et la laisser **pointer (pousser) 40 minutes** à température ambiante (pâte 1). Ajouter le colorant de votre choix dans le tiers restant et malaxer 1 à 2 minutes. **Étaler votre détrempe** colorée sur 20 x 20 cm, la disposer sur une



Recette de www.vision-plaisir.fr

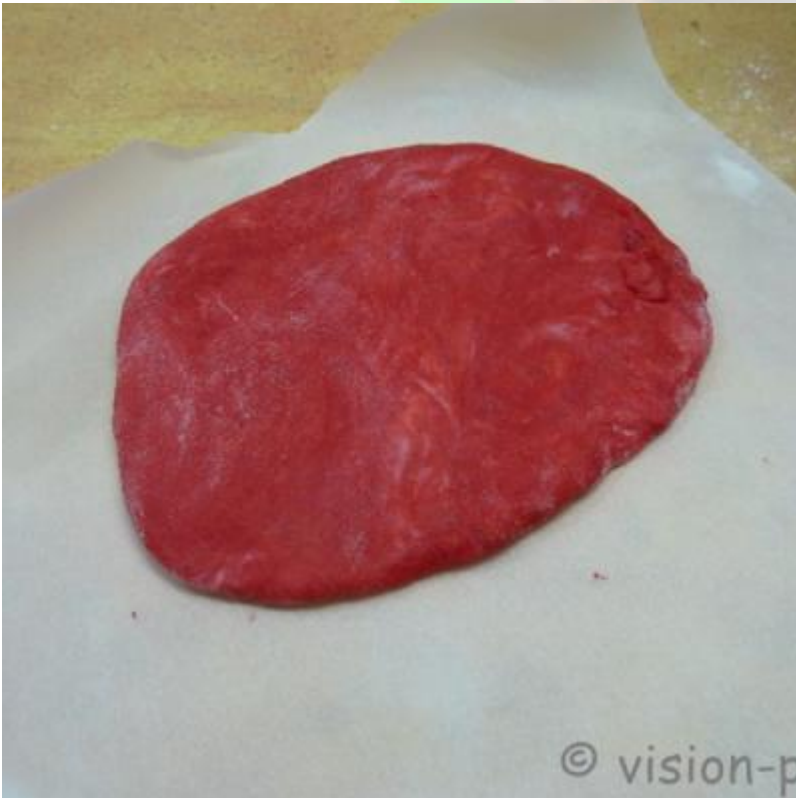
plaque de cuisson sur une feuille de cuisson et la mettre au réfrigérateur. Après 40 minutes de pousse pour la détrempe nature (pâte 1), **rompez cette pâte** en appuyant dessus à l'aide du poing, permettant de faire échapper les gaz. Étaler cette détrempe en lui donnant une forme rectangulaire d'une épaisseur de 4 mm. Filmez-la et mettez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes. Prendre le beurre et le battre au rouleau à pâtissier en lui donnant une forme rectangulaire 20x15cm. Vous pouvez réaliser cette étape en enveloppant **le beurre dans un papier de cuisson**. Voir vidéo.



La détrempe et le morceau pour la coloration



Le beurre travaillé en forme de carré



Un carré d'environ 20x20 cm



Ne jamais mettre le sel sur la levure.

Sortir la détrempe du frigo et mettre le beurre dessus (voir photo 1). **Le beurre** doit recouvrir qu'un tiers de la surface de la pâte. **Plier la détrempe sans superposer** (photo 2).



Photo 1

Mise en place du beurre



© vision-plaisir

Photo 2



© vision-plaisir

Photo 2



Étaler le pâton en commençant par le haut et en réalisant une pression à l'aide du rouleau sur le bord du pâton, **permettant d'éviter de faire échapper le beurre**. Réaliser un pliage en portefeuille en prenant soin d'ôter l'excédent de farine. L'envelopper dans un **film alimentaire et 20 minutes** au réfrigérateur. Au bout des 20 minutes et après avoir pris un petit café, reprenez votre pâte et réalisez encore 1/4 de tour vers la gauche. **Étaler votre pâte et la plier maintenant en 3**. Remettre le film et laisser 30 minutes au réfrigérateur.





Un tour simple Plier en 3

30 minutes et **un café plus tard**, sortir la pâte et la détrempe colorée. Badigeonner la pâte (pâte 1) avec un peu d'eau froide et disposer dessus la **détrempe colorée**. Couper l'excédent de pâte colorée si besoin. Étaler votre pâte sur 50 x 45 cm environ. Cette dimension permet de réaliser 14 croissants, voir 16 en trichant sur les côtés. Tailler votre abaisse d'un rectangle parfaitement droit de 46x42. Couper en deux dans le sens la plus grande. Vous obtenez deux rectangles de 46x21. Tailler des triangles (voir photos ou télécharger le modèle).



Recette de www.vision-plaisir.fr

Réaliser une entaille à la base des triangles et étirer légèrement sur chaque côté (voir vidéo). **Enrouler vos croissants sans trop serrer** (voir vidéo). Les disposer sur une plaque de pâtisserie. Laisser pousser dans votre four FROID pendant 1h30 à 2h00. **Sortir les croissants** de votre four et allumez-le à 180°C. Une fois chaud, mettre les croissants à cuire 20 minutes.

Pour une meilleure pousse de vos croissants, **ajouter dans le four un ramequin d'eau chaude** mais pas bouillante.

Avec ou sans dorure sur les croissants ? Pour ma part j'ai essayé avec les deux versions, je trouve que cela fait disparaître la couleur. Mais peut-être intéressante sur une couleur assez claire. A vous de voir.





Recette de www.vision-plaisir.fr



EN ROSE

Mais toujours le problème des couleurs claires. Elles ne ressortent pas assez une fois cuites



Recette de www.vision-plaisir.fr



© vision-plaisir

UN CROISSANT
Apportez le café