



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

# Les croissants

Les croissants sont des viennoiseries à base de pâte levée feuilletée. Ils font parties de la cuisine Française et symbole culinaire .



## Ingrédients :

- 500g de farine ( de préférence type 45 )
- 310g de beurre ( de qualité ) \*
- 18g de levure de boulanger
- 9g de sel fin
- 1 jaune d'œuf
- 45g de sucre semoule
- 25g de lait en poudre

\* Attention au beurre premier prix , car il contient plus d'eau, qui pourrait empêcher le développement de la pâte.

**Pour 14 croissants environ**



**PRIX**

**0.22€ / personne**



### Réalisation :

La Détrempe a réaliser la veille de préférence.

Mélanger 100g d'eau, sel, sucre (photo 1) , dans un autre saladier mélanger la levure, le lait en poudre et 200g d'eau (photo 2). Placer dans la cuve d'un batteur mélangeur la farine puis ajouter le mélange *eau/sel/sucre* puis la *levure/eau/lait en poudre* .

Mélanger jusqu'à obtenir une boule homogène (photo 3). Réaliser le pointage couvrir la pâte d'un linge et la mettre dans un endroit d'une température de 22 - 24 °c maxi. Cette pâte doit doubler de volume (photo 4), puis la rabattre et la stocker dans le réfrigérateur pendant environ 8 -10 heures.

Le lendemain sortir la pâte du réfrigérateur pour quelle revienne a une température ambiante . Pendant ce temps travailler le beurre pour avoir la même température que la détrempe ( **très important !** ).

Le beurrage : Prendre la détrempe poser sur un lit de farine et couper en croix avec un couteau (photo 5) . Abaisser en réalisant 4 grandes oreilles (photo 6) tout en laissant plus de pâte au centre de cette abaisse. Mettre le carré de beurre au centre de la détrempe puis rabattre les 4 oreilles sur le beurre (photo 7).

**1er tour :** Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie doucement sur environ 65-80 cm de long puis plier en trois tout en ôtant l'excédant de farine (photo 8 -9). Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur dans un film étirable.

**2 et 3 tour :** Étendre le bâton progressivement et suivre le même procédé que le premier tour et renouveler l'opération une fois. (photo 10)

**4 et dernier tour :** suivre la même procédure 2 et 3 tour .

Détaillage des croissants : Étaler la pâte une fois coupée en deux . Abaisser un rectangle sur 20 cm x 50 cm puis couper les bordure pour quelle soit propre. Couper des triangles normalement 8 par bâton (photo 11) .

Placer un triangle la pointe vers le haut. Étirer les deux pointes de la base puis rouler le croissants ferme mais sans trop serrer . Aussitôt roulés placer sur une plaque de cuisson avec du papier de cuisson. Mettre une dorure dessus et laisser pousser a 22- 25 °c pendant 2 heures environ.

Avant de les mettre a cuire allumer le four 230°C et remettre une dorure dessus . Cuire 15 minutes .

Utiliser la même pâte pour réaliser des pains au chocolat ou pains aux raisins. Vous pouvez congeler les croissants une fois cuit. Ils supportent 15 jours a 1 mois de congélation .



photo 1



photo 2



photo 3



photo 4



photo 5



photo 6



photo 7



photo 8



photo 9

photo 10

photo 11

photo 12



photo 13



photo 14