

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CROISSANTS VALRHONA

Pour 20 croissants :

600g farine T.45 ou gruau - 320g beurre froid - 12g levure de boulanger fraîche - 200g eau froide - 70g sucre - 10g sel -

Délayer la levure dans l'eau froide. Tamiser la farine et incorporer le sel, le sucre et la levure délayée dans le bol du robot muni du crochet. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène (ajouter un peu d'eau si nécessaire). Former une boule, à l'aide d'un couteau faire une croix dessus. Filmer le bol et laisser gonfler à température ambiante pendant 1h00 - 1h30.

La faire retomber en l'écrasant avec le poing de la main. Entreposer au réfrigérateur pendant 1h00 (pour moi jusqu'au lendemain).

Etaler la détrempe (la pâte) en carré et déposer au milieu en quinconce un carré de beurre assoupli et aplati. Rabattre les côtés de la détrempe sur le beurre et fermer en pinçant (on ne doit plus voir le beurre). Etaler en rectangle puis plier en 3. Laisser reposer au réfrigérateur (sur une plaque recouverte de papier sulfurisé) filmée. Laisser reposer 1h00. Ensuite répéter l'opération 3X (sans oublier de laisser reposer entre chaque tour).

Au bout des 4 tours simples, étendre en un rectangle de 60 X 40 cms environ. Détailler en triangles de 12,5-13cms de base.

Découper à la base une fente, puis en tirant sur la pointe rouler.

Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé

Congeler en recouvrant d'un film alimentaire. Le lendemain, les transférer dans des sachets congélation par 2 ou 4 ou 6...

Cuisson : décongeler à température ambiante 2h00. Les dorer au jaune d'oeuf. Cuire au four préchauffé à 180°C (th.6) durant 20 minutes.