

Fabrication de 12 à 15 croissants

- 500 g de farine bio T65 (plus de gout) si possible avec 11 à 12% de protéine (feuilletage plus régulier, plus belle et riche texture et meilleure fermentation)
- 100 g de sucre de canne blond en semoule
- 100 g de beurre mou (entre 18 et 20°) de qualité avec du gout (fabriqué en baratte avec ferment lactique)
- 12 g de sel fin
- 25 g de levure fraîche ou 8 à 10 g de levure sèche (ou la quantité exigée pour 500 g de farine)
- 10 g de lait entier en poudre (c'est meilleur, car moins d'amertume, sans lait c'est plus léger, ou 60 g de lait entier liquide et réduire l'eau à 175 g)
- 235 g d'eau froide de source ou filtrée sans le chlore qui détruit la levure (ajouter 10 ml ou 2 cuillères à café d'eau si utilisation de levure sèche pour retrouver la bonne texture)
- 250 g de beurre pour tourer; le choisir très dur au toucher quand il est froid à 5°. À 10 ou 12°, il est plastique quand on l'étale sur du pain, il ne s'arrache pas, mais il se déforme, s'allonge et reste lisse
- Dorure: du lait pour la couleur ou, pour donner plus de croustillant, mixer un œuf battu (pour le croustillant) avec une pincée de sel (pour le brillant) et une cuillère à soupe de lait (pour la couleur) et attendre 15 minutes avant d'appliquer

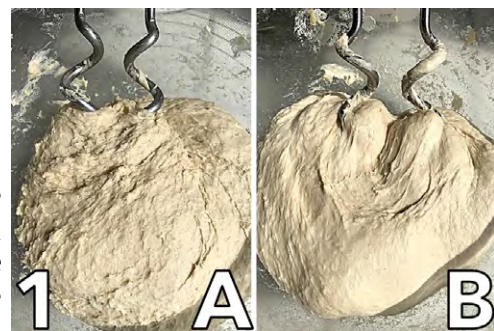


Ce croissant offre une texture riche mais aérée, un gout franc de pâte fermentée, de beurre et de noisette, un fond croustillant et une consistance généreuse. Cette recette exigeante donne énormément de gout ainsi qu'une matière charnue en bouche à l'opposé des feuilletages très aérien et rempli de vide, au gout discret donc sans plaisir.

Les professionnels réalisent des croissants avec une qualité régulière. Ils disposent d'outils et de matières qui compensent et corrigent les aléas et variations (farine de gruau pour viennoiseries, divers additifs, beurre de tourage, laminoir, cellule de pousse...). Mais le croissant y a perdu en gout et en texture. Pour retrouver cela, cette excellente recette se réalise en 3 jours ou en 36 heures, à cause des longs temps de repos. Plusieurs fournées seront nécessaires pour maîtriser toutes les techniques sans les outils et produits des professionnels. Sélectionnez les bons ingrédients dont les caractéristiques sont précisées dans la liste et, surtout, n'en changez pas ! À chaque changement, le résultat sera différent et il faudra plusieurs essais pour adapter le tour de main. La vraie difficulté technique sera de réaliser une détrempe et un feuilletage plastique (*il s'étire et garde sa forme*) et non élastique (*il s'étire et se rétracte*).

Détrempe:

Travailler à température ambiante entre 18 et 22°. S'il fait trop chaud, mettez les ingrédients quelques heures au réfrigérateur. Dans un grand bol, pétrir avec un malaxeur au crochet. Verser farine, sucre, sel, lait en poudre et beurre mou (entre de 18 et 20°), mélanger 30 secondes. Ajouter l'eau froide très progressivement et finir par la levure fraîche émiettée. Pétrir à vitesse basse/moyenne pendant 7 à 9 minutes (selon la machine, le crochet et le taux de protéine). Dès que la pâte a une texture homogène ferme, mais souple et lisse, peut s'étirer du double de sa longueur sans s'arracher, se détache du bord de la cuve sans



s'arracher mais avec quelques minces filets très élastiques de l'épaisseur d'une feuille de papier (image 1B), arrêter le pétrissage. Sa température doit être entre 22 à 24°. Chaque farine exige une méthode et un temps de pétrissage distincts: trop court ou trop long, il donnera une pâte (ou détrempe) inadaptée. Il vaut mieux ne pas assez pétrir que trop longtemps, car façonner le feuilletage prolonge le pétrissage. Former une boule à la main et laisser la pâte reposer à température ambiante dans son bol recouvert d'un film ou d'un linge humide pendant 2 à 3 heures pour qu'elle gonfle en doublant de volume ou plus (1re poussée ou fermentation). Sortir la pâte du bol, fariner à peine la surface de travail, aplatir la pâte avec les mains pour la dégazer et dégonfler. Donner la forme d'un rectangle à la pâte (important pour la suite), la filmer et reposer au réfrigérateur de 12 à 24 heures (2e poussée ou fermentation).

Tourage:

Pour former le beurre pour le tourage, prendre un papier anti-adhésif de 50 x 35 cm à plier comme une enveloppe ou une poche dont les dimensions pliées sont de 20 x 20 cm, et aplatir le beurre froid mais un peu mou avec le rouleau à pâtisserie. Les bords pliés empêchent le beurre de s'échapper quand on le tape. Faire durcir le beurre aplati au réfrigérateur quelques heures à l'avance, toujours dans son papier anti-adhésif (image 2).

Sortir le carré de beurre du réfrigérateur 5 minutes avant. Lors du tourage, le beurre ne doit pas être trop mou, il doit être frais et souple autour de 12



à 15°, s'il se brise sous la pâte, c'est qu'il est trop froid. Le tourage fatigue la pâte. Les temps de repos au réfrigérateur entre chaque tour sont indispensables pour retrouver une température de pâte idéale autour des 10 à 12° et détendre les fortes tensions quand la pâte a été allongée. Aussi, cette étape est sensible, car la pâte est fragilisée par cet étirement. Il faut pratiquer cette opération avec le moins de manipulations possible au risque d'arracher la surface de la pâte avec le rouleau, de faire pénétrer le beurre de tourage dans la détrempe et transformer la pâte en pâte à brioche, sans feuilletage. S'il fait trop chaud dans la pièce, disposer 4 à 6 briques d'accumulateurs de froid sous une grande plaque métallique sur laquelle on étalera la pâte qui aura donc, au contact, une température toujours fraîche.



Fariner légèrement le plan de travail. Faire un rectangle de pâte de 40 L x 20 l cm et 8 mm d'épaisseur, puis l'envelopper de film alimentaire et l'entreposer au congélateur de 30 à 45 minutes pour avoir une pâte froide et ferme. Placer le carré de beurre souple à 15° sur une moitié du rectangle et le recouvrir de pâte (image 3). Une pâte très froide et un beurre souple aident à réussir un beau feuilletage. Attention, bien fermer et souder les quatre bords pour emprisonner le beurre dans la pâte et éviter qu'il ne dégorge. Et sans attendre, pour profiter de la température idéale de la pâte, faire le premier tour.

Tour double ou portefeuille:

Fariner légèrement le plan de travail. Pivoter la pâte ¼ de tour (pliage à gauche et ouverture à droite). Faire un rectangle de 50 L x 20 l cm et 7-8 mm d'épaisseur. Toujours travailler la pâte dans le même sens. Avec le rouleau à pâtisserie (image 4), écraser les bords inférieur et supérieur de la moitié de l'épaisseur de pâte, faire de même au centre puis entre le centre et les moitiés inférieure et supérieure, et faire des marques intermédiaires en appuyant sur les bosses. Puis, en un seul et unique geste, rouler du centre vers le haut et du centre vers le bas avec rouleau pour lisser et allonger. Ainsi, la pâte s'étend avec très peu de gestes et reste rectangulaire. Si la pâte résiste à s'allonger, ne pas forcer. Retirer l'excès de farine avec un pinceau pour que chaque pli puisse adhérer.



Plier la pâte en deux où les ¾ rejoint le ¼ restant. Les bords doivent se coller. Réajuster l'épaisseur et plier en deux (image 5).

Filmer la pâte et la reposer environ 2 heures au réfrigérateur pour reposer la pâte qui a été très étirée et la refroidir dans l'idéal à 10 ou 12°.



Tour simple:

Fariner légèrement le plan de travail. Pivoter la pâte ¼ de tour (pliage à gauche et ouverture à droite) et refaire un rectangle de 60 L x 20 l cm et 7 mm d'épaisseur avec la même technique de bosses au rouleau (image 4). Toujours travailler la pâte dans le même sens. Si la pâte résiste à s'allonger à la bonne dimension, ne pas la forcer. Plier la pâte en trois, ⅓ sur ⅓ sur ⅓ (image 6).

Filmer la pâte et la reposer environ 2 heures au réfrigérateur pour reposer la pâte qui a été très étirée et la refroidir dans l'idéal à 10 ou 12°.



Découpe des croissants:

Fariner légèrement le plan de travail. Pivoter la pâte ¼ à gauche (pliage à gauche, ouverture à droite). Faire un rectangle de 40 L x 20 l cm. Couper la pâte en deux avec un couteau très tranchant pour avoir un carré de 20 x 20 cm, le reste de la pâte est filmé et mis au réfrigérateur à 10°.

Le bord coupé au couteau du carré de 20 x 20 cm est à droite, former un rectangle de 45 L x 22 l cm et 3 à 4 mm d'épaisseur *exactement*, s'aider de cales en bois de cette épaisseur et poser le rouleau à pâtisserie dessus (image 7). Si, à cette étape finale, la pâte est élastique –se rétracte– au lieu d'être plastique –garde sa forme–, soit le temps de pétrissage de la détrempe a été inadapté, soit les temps de repos entre chaque tourage ont été trop court. Avec un couteau très tranchant, couper les bords du rectangle pour égaliser la forme et dévoiler les plis qui s'ouvriront à la cuisson. Avec les chutes de coupes, faire des rognures de 5 cm de long et 5 mm de large. Couper des triangles de 12 à 15 cm de base et 20 cm de long. Pour former le croissant, prendre un triangle, tirer un peu la pâte pour l'allonger de quelques cm, cela fera plus de tours. Faire une entaille pour élargir la base du triangle (image 7). Étirer la base du triangle qui a été incisée sans écraser la pâte pour allonger le croissant, comme une

tour Eiffel. Poser la pâte sur la surface de travail à peine farinée, la pointe vers soi, la base du triangle au-devant. Placer une rognure en dessous de l'entaille du triangle pour augmenter l'épaisseur du croissant. Avec les deux mains, enrouler vers soi pour envelopper la rognure tout en étirant les deux extrémités de la base, du centre de l'entaille vers l'extérieur, et allonger la base du croissant. Après le premier tour, enrouler avec les paumes des mains, en caressant sans appuyer, juste pour enrouler. La pointe du triangle doit toujours être en dessous sur le fond pour éviter que le croissant ne s'ouvre lors de sa levée et cuisson. Avec un pinceau, dorer une première fois les croissants sans toucher les plis avec du lait ou la dorure à l'œuf (image 8). Si dorure à l'œuf, dorer une deuxième fois après 10 minutes.

Pour faire 12 pains au chocolat ou 24 minis: découper le rectangle de pâte comme pour les croissants. Puis, couper la pâte en bandes de 8 x 20 cm (ou 8 x 10 cm pour les minis), placer une ligne de chocolat de 7 x 0,5 cm à 1/2 cm du bord, rouler un tour, placer une 2e ligne de chocolat, rouler, le bord du rectangle sera humidifié pour coller à la pâte et positionné en dessous sur le fond du pain. Appuyer avec la paume de la main sur le pain pour l'aplatir un peu, sans forcer, pour donner une forme ovale.

On peut congeler les croissants maintenant, d'abord sur une plaque pour conserver leurs formes et ensuite à transférer dans un sac de congélation une fois durcie. Ils se conservent 3 semaines au congélateur. Plus ils seront vieux, moins ils gonfleront, car la congélation détruit une partie des levures et brise une partie de la plasticité de la pâte.

Cuisson des croissants:

Pour les cuire au petit matin, 2 méthodes:

1- les conserver crus au réfrigérateur toute la nuit puis les faire gonfler tôt le matin juste avant la cuisson. Faire lever les croissants entre 22 à 25° pendant 2 heures à 2h30, toujours en dessous de 30° sinon le beurre fond et fuit. Ils doivent doubler de volume. (*meilleure solution pour des beaux croissants*)

2- les congeler au moins 1/2 journée, les sortir vers 23 heures le soir, les laisser à température ambiante (20 à 22°) pendant 5 à 7 heures maximum la nuit pour à la fois les décongeler et démarrer la pousse, prêts à cuire le matin (image 9). Ils doivent doubler de volume. (*la congélation peut briser la texture*)

Quelle que soit la méthode choisie, les poser tout de suite sur la plaque de cuisson et sur un papier anti-adhésif, car on ne pourra jamais les déplacer une fois mous et gonflés. Les espacer d'au moins 4 cm. Une fois placés dehors à température ambiante, les protéger du dessèchement en recouvrant la plaque de cuisson d'un film alimentaire (à couvrir d'une fine couche d'huile pour que le film plastique n'adhère pas à la pâte) ou d'un linge humide ou sous cloche pour qu'ils ne dessèchent pas lors de la pousse (image 9).

Lors de cette 3e poussée ou fermentation, s'ils gonflent trop ou qu'on attend trop longtemps, le gaz carbonique va s'échapper à la cuisson et ils deviendront tout plat. Ils doivent doubler de volume.

Four préchauffé à 240° pendant 15 minutes, la plaque de cuisson au plus bas du four (près de la sole), 7 à 10 minutes à 240° en convection, puis 6 à 9 minutes à 180° (image 10, le meilleur choix, car le croissant sera le mieux cuit et le fond sera très croustillant). Si le four est très chaud, car déjà en service, réduire soit la température de 20°, soit le temps de cuisson. Ou four préchauffé à 180-190° en chaleur tournante, plaque de cuisson au milieu du four, cuisson de 16 à 22 minutes.

La juste cuisson est une affaire de préférence et nécessite plusieurs essais. Dès que le beurre fondu ne fait plus de bulles, la fin de cuisson arrive dans les 2 à 3 dernières minutes. On peut faire plus brunir et croustiller pendant quelques minutes supplémentaires au four, mais l'intérieur deviendra plus sec. Une mie encore un peu humide est plus riche en goût, conserve plus de saveur et a une texture plus dense.

Laisser refroidir les croissants sur une grille pendant environ une heure avant dégustation.

Comme toutes viennoiseries, ils ne se conservent pas plus de 12 heures à l'air libre, sinon les sécher au four à 100° pendant 10 minutes.

