

Croissant rev 0

écrit par Pariseyn | 31 décembre 2016



Il nous suffit de récupérer notre [pâte levée feuilletée](#) dans le réfrigérateur pour réaliser 16 à 18 croissants. Un mot sur le déroulement des opérations. Pour réaliser une pâte feuilletée et façonner des croissants, il faut environ 5 à 6 heures. Ensuite, il y a un apprêt de 2h à 2h30 plus la cuisson, disons encore 30 minutes. Soit un total de 8 à 9 heures ! A part y passer la nuit pour avoir des croissants chauds au petit déjeuner, on a la solution de procéder en deux fois. On prépare la pâte et on façonne les croissants la veille, puis on les stocke au réfrigérateur pour la nuit. C'est ce qui a été choisi ici. Ainsi, en commençant la veille vers 14h, 18 croissants façonnés ont été mis au réfrigérateur vers 19h30 (les 9 autres ont été congelés crus). Le lendemain matin, il suffit de se lever vers 5h30/6h00 pour qu'ils soient prêt vers 9h00.

Ingrédients, pour 16 à 18 pièces :

Une [pâte levée feuilletée](#)

Pour la dorure :

Un œuf

Un jaune d'œuf

Une cuillère à café de lait

Une pincée de sel

Découpe des croissants

Fleurer le plan de travail.

Sortir la pâte du réfrigérateur et la déposer ouverture face à

soi.

Abaisser la pâte dans les deux sens jusqu'à obtenir un rectangle d'environ 62 x 42 cm pour une épaisseur de 3 à 4 mm.

Se munir d'un couteau bien aiguisé.

Parer l'abaisse, c'est-à-dire couper une fine lamelle de pâte sur les cotés pour faire apparaître le feuilletage. S'aider une règle. Faire des gestes nets pour préserver des bords francs qui ne soient pas écrasés. On obtient une abaisse de 40 x 60 cm.

Couper l'abaisse en 2 dans la longueur pour obtenir deux rectangles d'environ 20 x 60 cm.

Découper dans chaque rectangle des triangles de base 12 cm et de 20 cm de hauteur.

Façonnage des croissants :

Préparer 2 plaques de cuisson revêtue de papier cuisson.

Saisir un triangle et l'étirer de façon à l'allonger de 2 à 3 cm.

A l'aide d'un couteau, faire une entaille de 5 mm au milieu de la base.

Ecarter les deux bords de cette entaille vers l'extérieur, puis rouler le croissant.

Déposer chaque croissant sur la plaque de cuisson en prenant soin de placer la pointe au-dessous (sinon la croissant s'ouvrirait à la cuisson).

A ce stade, on peut choisir de continuer le processus de fabrication normale ou de congeler les croissants.

Pour les congeler, couvrir les croissants et les déposer sur leur plaque de cuisson au congélateur. Quand ils seront

congelés, on pourra les manipuler pour les regrouper dans des sacs de congélation.

Pour continuer le processus normal, il y a deux options :

1. La pousse directe : couvrir et laisser pousser 2h à 2h30 à température ambiante : les croissants doivent doubler de volume. J'utilise mon four éteint avec un bol d'eau bouillante à l'intérieur : on obtient une température de 25 à 26 °C et une humidité parfaite (85%) en changeant l'eau après les 45 premières minutes. Ne pas utiliser la fonction étuve du four : la température trop élevée fait fondre le beurre, une catastrophe !
2. La pousse différée : couvrir et entreposer la plaque de cuisson dans le réfrigérateur pour la nuit. Le lendemain matin, sortir les croissants et les mettre à lever dans le four éteint comme décrit ci-dessus. Dans ces conditions, il faut environ 2h30 pour qu'ils doublent de volume.

Dorure :

La plupart des boulangers dorent deux fois leurs croissants : une fois au début de l'apprêt et une seconde fois juste avant d'enfourner. Je trouve plus simple, pour un résultat identique, de ne dorer qu'une seule fois juste avant l'enfournement, mais en ajoutant un jaune d'œuf pour une couleur plus intense. Battre les ingrédients de la dorure dans un bol.

Dorer chaque croissant à l'aide d'un pinceau souple en partant du centre et en allant vers les extrémités, de chaque côté, pour éviter de couvrir le feuilletage.

Cuisson :

Préchauffer le four à 180 °C, chaleur tournante, 15 minutes avant d'enfourner.

Enfourner en position 2 du four (la position 1 étant la plus

basse) et cuire 15 minutes.

Faire refroidir sur grille.

Température interne : 98 °C

Poids moyen après cuisson : 48 g

Décongélation :

Pour utiliser des croissants congelés, il suffit de les sortir la veille au soir du congélateur, de les déposer sur leur plaque de cuisson revêtue de papier sulfurisé, de les couvrir et d'entreposer le tout au réfrigérateur pour qu'ils décongelent doucement. Tant qu'ils seront au réfrigérateur, ils n'évolueront pas.

Le lendemain, environ 3 heures avant de les consommer, il suffit de les transférer dans le four éteint avec un bol d'eau bouillante à l'intérieur. Changer l'eau après 30 minutes, on obtient au bout d'une heure une température de 26 °C minimum, idéale pour la pousse, ce en hiver, avec une température ambiante de 20 °C. En été, moduler la température de l'eau pour rester à 25/27 °C dans le four.

Quand les croissants ont pratiquement doublés de volume (c'est le critère), soit 2 h à 2h15 après les avoir sortis du réfrigérateur, préchauffer le four à 180 °C, puis dorer et cuire comme indiqué ci-dessus.

En résumé, pour ce qui est de la gestion du temps, on constate que l'apprêt doit être d'environ 2 h à 2h30 à 25°C dans tous les cas de figure. Que les croissants aient été congelés ou qu'ils aient été traités en pousse différée, il suffit à chaque fois de les mettre au réfrigérateur, couverts, pendant au moins 4 heures pour qu'ils décongelent, ou pour la nuit, sachant que comme ils n'évoluent pas, le nombre d'heures est assez flexible. Par exemple, des croissants congelés

entreposés au réfrigérateur la veille à 21 h, en on été sortis le lendemain matin à 5h00, puis mis à pousser dans le four éteint avec un bol d'eau chaude pendant 2h30, puis cuits normalement. Mais on aurait pu tout aussi les laisser jusqu'à 6h ou 7h.