

Croissant rev 1

écrit par Pariseyn | 11 décembre 2019



Il nous suffit de récupérer notre [pâte levée feuilletée rev1](#) dans le réfrigérateur pour réaliser 6 à 8 croissants.

Ingrédients, pour 6 à 8 pièces :

Une pâte levée feuilletée rev 1

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 52 x 20 cm pour une épaisseur de 3 à 4 mm.

Se munir d'un grand couteau bien aiguisé.

Parer l'abaisse, c'est-à-dire couper une fine lamelle de pâte sur les cotés pour faire apparaître le feuilletage et donner une forme rectangulaire à l'abaisse. S'aider d'une règle. Faire des coupes nettes pour préserver des bords francs, qui ne soient pas écrasés. On obtient une abaisse d'environ 20 x 50 cm.

Découper dans chaque rectangle des triangles de base 10 cm et

de 20 cm de hauteur.

Façonnage des croissants :

Préparer une plaque 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.

Écarter les deux bords de cette entaille vers l'extérieur, puis rouler le croissant en partant de ce point sans appuyer.

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.

Ici, j'ai choisi de la pousse directe.

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, avec une grille en position 2 (1 étant la plus basse).

Enfourner et cuire 15 minutes.

Faire refroidir sur grille.

Température interne : 98 °C



Décongélation :

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

Le lendemain, environ 3 heures avant de les consommer, 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 décongèlent, ou pour la nuit, sachant que comme ils n'évoluent pas, le nombre d'heures est assez flexible.

