

Recette pour 6 croissants

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. Il se prépare en 36 heures avec une fermentation lente. La recette importe peu, elle varie selon les gouts. L'important est de respecter son procédé de fabrication.

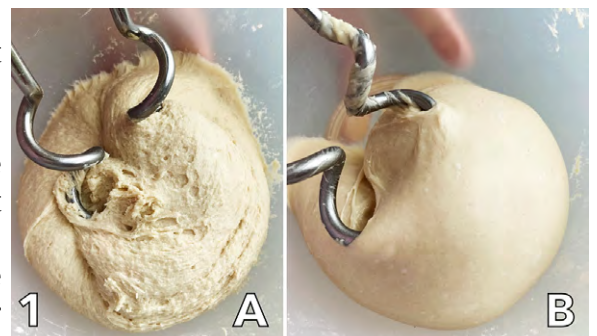


- 260 g de farine bio T65 (plus de gout) si possible avec 11 à 12% de protéine (feuilletage plus régulier, plus belle et riche texture et meilleure fermentation),
 - 35 g de sucre de canne blond en semoule (ou d'autres moins raffinés: roux, cassonade, muscovado...),
 - 25 g de beurre de qualité avec du gout (ajouter 10 g pour un gout plus profond),
 - 7 g de sel fin,
 - 10 à 12 g de levure fraîche ou 4 à 5 g de levure sèche (voir la quantité exigée pour 260 g de farine),
 - 80 g (ou 130 g) d'eau froide de source ou filtrée sans le chlore de l'eau du robinet qui détruit la levure (si l'air est sec avec un degré d'humidité inférieur à 60% et qu'après 2 minutes de mélange, il reste encore de la farine sèche, ajouter 2 à 3 g d'eau au mélange; en mettre moins avec une farine plus raffinée T45 ou T55),
 - 50 g de lait froid, si pas de lait alors prendre 130 g d'eau. Le lait va adoucir le gout de fermentation,
 - 7 g de miel liquide (si besoin, le tiédir pour le rendre plus liquide), évite le dessèchement de la pâte.
 - 125 g de beurre pour tourer; le choisir avec 60% d'acide gras saturé, dur au toucher quand il est froid à 5°. À 12°, il est plastique quand on l'étale, s'allonge et reste lisse, ne se brise pas, l'aplatir au rouleau pour l'assouplir,
- Si la farine n'a pas assez de protéine ou si elle n'a pas assez de force, pour donner une mie plus aérée:
- 25 g de blanc d'œuf et retirer 20 g d'eau. Verser ce blanc d'œuf dans l'eau froide de la pâte, le reste d'œuf servira à la dorure,
 - Dorure: mixer un œuf avec une pincée de sel (0,5 g) et 15 ml de lait entier, attendre 5 minutes avant d'appliquer. Ou prendre juste du lait. Pour une note sucrée, faire un léger glaçage, mélanger 10 g de sucre à 5 g d'eau, chauffer à 50°, aussitôt à la sortie du four, étaler au pinceau très léger et superficiel sur les croissants chauds et remettre immédiatement au four chaud à 180° pour 2 à 3 minutes.

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 pour viennoiseries, divers additifs, beurre de tourage, laminoir, cellule de pousse...). Parfois, le croissant y a perdu en gout et en texture. Pour retrouver cela, cette excellente recette se réalise en 2 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. Les difficultés seront la maitrise des températures et réaliser une détrempe (la pâte) et un feuilletage plastique (il s'étire et garde sa forme) et non élastique (il s'étire et se rétracte).

Détrempe :

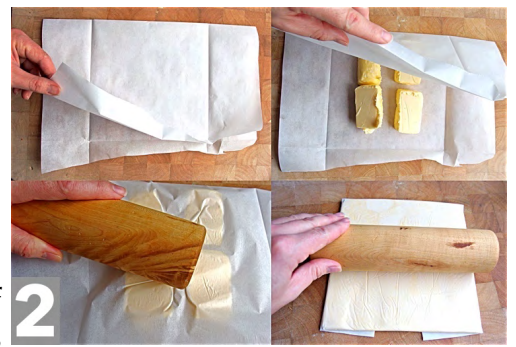
Travailler à température ambiante entre 18 et 22°. S'il fait trop chaud, mettre les ingrédients quelques heures au réfrigérateur. Dans un grand bol, pétrir avec un malaxeur au crochet. Verser farine, sucre, sel, levure émiettée, le beurre et mélanger quelques secondes. Enfin, verser l'eau et le lait froids, le miel liquide et le blanc d'œuf si besoin, mélanger le temps que la pâte forme une boule grossière et laisser reposer 2 minutes pour que l'eau hydrate bien la farine. Pétrir 3 à 4 minutes d'abord à vitesse basse puis à vitesse moyenne pendant 8 à 11 minutes (selon la machine et le crochet). Vérifier le réseau glutineux en étirant un bout de pâte pour former un voile translucide sans marbrure, résistant à la déchirure qui piègera la vapeur d'eau et fera gonfler le croissant. Dès que la pâte a une texture très lisse, ferme et souple, peut s'étirer du double de sa longueur sans s'arracher, se détache du bord de la cuve sans s'arracher (image 1B), arrêter le pétrissage. Chaque farine exige une méthode et un temps de pétrissage distincts: trop court ou trop long, il donnera une pâte (ou détrempe) inadaptée. Former une boule très bien serrée avec la pâte, couvrir d'un film et laisser reposer



pendant 15 minutes, l'aplatir puis la refroidir 20 minutes au congélateur (important, car le pétrissage l'a rendue chaude et qu'il faut arrêter l'activation des levures). Enfin, lui donner la forme d'un rectangle plat (important pour la suite), la filmer serrer et reposer 24 heures au réfrigérateur bien frais (à 5°) pour une fermentation lente.

Tourage :

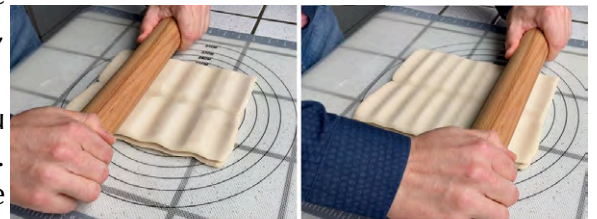
Pour former le beurre pour le tourage, prendre un papier anti-adhésif de 40 × 30 cm à plier comme une enveloppe ou une poche dont les dimensions pliées sont de 18 × 14 cm, et aplatir le beurre froid mais un peu mou avec le rouleau à pâtisserie. Les bords pliés empêchent le beurre de s'échapper quand 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 beurre du réfrigérateur 5 minutes avant. Lors du tourage, le beurre ne doit pas être trop mou, il doit être flexible 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. Le temps de repos au réfrigérateur après le tourage est indispensable pour retrouver une température de pâte idéale autour des 12° et détendre les fortes tensions quand la pâte a été allongée. La pâte est fragilisée par cet étirement. Il faut travailler vite pour garder une température fraîche tout en pratiquant 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 recouverte d'une nappe en silicone sur laquelle on étalera la pâte qui aura donc, au contact, une température toujours fraîche.



Fariner légèrement le plan de travail. Sortir la pâte du réfrigérateur, former un rectangle de pâte de 30 L × 18 l cm. Placer le beurre souple à 15° au milieu du rectangle et le recouvrir de pâte (image 3). Attention au joint central, les deux bords doivent se superposer d'environ 1 cm pour que la pâte s'étale de façon régulière. Si la pâte a beaucoup de force, découper au couteau les deux plis de pâte de chaque côté pour détendre la pâte (image 3) comme si on avait déposé entre le beurre deux rectangles de pâte séparés. 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 (le joint central est orienté à la verticale). Faire un rectangle de 60 L × 14 l cm et 6-7 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 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, retourner la pâte, les bosses sont contre le plan de travail, et en quelques gestes, rouler du centre vers le haut, pivoter la pâte de 180° et rouler du centre vers le haut pour lisser et allonger. Il faut toujours rouler de cette manière, du centre vers le haut. Ainsi, la pâte s'étend avec très peu de gestes et reste rectangulaire. Si la pâte résiste à s'allonger, ne pas forcer, la reposer 5 à 10 minutes au congélateur et continuer à la former. Repérer la moitié de la longueur de la bande de pâte. Retirer l'excès de farine avec un pinceau et mouiller très légèrement la surface de la pâte. Rabattre le ¼ supérieur et inférieur de pâte pour les joindre au milieu, souder la jointure la pressant un peu avec le rouleau, mouiller très légèrement une moitié de surface de pâte et plier à nouveau la pâte en deux (image 5), pour obtenir au final un carré de 14 cm de côté environ. Filmer la pâte et la reposer 15 minutes au congélateur ou ½ à 1 heure au réfrigérateur pour la détendre car elle a été très étirée, et la refroidir dans



l'idéal autour de 12 à 15°, mais pas plus bas. Sinon le beurre sera dur, moins plastique, il se brisera et donnera un croissant brioché. En même temps, le tourage réchauffe la pâte, activera la levure qui la gonflera. Donc, il faut du temps de repos au froid pour détendre la pâte, l'amener à la bonne température et éviter un début de fermentation.

Tour simple :

Fariner légèrement le plan de travail. Pivoter la pâte $\frac{1}{4}$ de tour (pliage à gauche et ouverture à droite) et faire un rectangle de 60 L x 14 l cm et 6 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, la reposer 5 à 10 minutes au congélateur et continuer à la former. Avec un pinceau, mouiller très légèrement la surface de la pâte et la plier en trois, $\frac{1}{3}$ sur $\frac{1}{3}$ sur $\frac{1}{3}$ (image 6) pour obtenir au final un carré de 14 cm de côté environ.



Filmer la pâte et la reposer 15 minutes au congélateur ou $\frac{1}{2}$ à 1 heure au réfrigérateur pour détendre la pâte qui a été très étirée et la refroidir dans l'idéal entre 12 et 15°, sans la faire fermenter.

Découpe et mise en forme des croissants :

Il faut impérativement une pâte fraîche pour toutes les prochaines étapes. Plusieurs méthodes existent (dimensions, épaisseurs, coupes, étirements) qui influenceront l'aspect final. Fariner légèrement le plan de travail. Former un rectangle de 32 L x 26 l cm et 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 après le tourage ont été trop courts. Ne pas hésiter à la reposer 5 à 10 minutes au congélateur et continuer à lui donner sa forme. Avec un couteau très tranchant, couper les bords du rectangle pour égaliser la forme et dévoiler les feuillets pour obtenir un rectangle de 30 L x 24 l cm. Couper des triangles rectangles de 8 cm de base et 30 cm de long,



pour faire 6 croissants (image 8). Poser les triangles sur une plaque et reposer quelques minutes au réfrigérateur pour les refroidir dans l'idéal autour de 12 à 15°. Pour former le croissant, façonner le triangle rectangle en triangle isocèle, puis prendre la base du triangle avec la main gauche, et, avec le pouce de la main droite, appuyer délicatement et glisser de la base vers le centre du triangle pour l'allonger de quelques centimètres, sans jamais toucher les bords. Poser la pâte sur le plan de travail, la pointe vers soi, la base du triangle au-devant. Prendre les deux pointes de la base du triangle, faire un premier tour afin que les pointes rejoignent les bords du triangle (image 8). Enrouler en ne touchant que les "oreilles" (les extrémités). Ne jamais manipuler la zone centrale au risque de souder les feuillets qui doivent s'ouvrir. La pointe du triangle est en dessous sur le fond pour que le croissant ne se déroule pas à la cuisson.



Pour 7 pains au chocolat (ou chocolatines) ou 14 minis: découper le rectangle de pâte comme pour les croissants. 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 $\frac{1}{2}$ cm du bord, rouler un tour, poser une 2e ligne de chocolat, rouler. Humidifier à l'eau le bord final pour le coller à la pâte, ce bord formera le dessous, le fond du pain.

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 :

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 (image 9). Pour les servir au petit déjeuner, 2 méthodes:

1- les conserver crus ou les décongeler au réfrigérateur toute la nuit puis les faire gonfler tôt le matin juste avant la cuisson. Faire lever les croissants entre 25 à 27° pendant 2h à 2h30 environ et toujours en dessous de 27° sinon le beurre fond et fuit. Pour cela, mettre la plaque avec les croissants crus dans le four froid, remplir un bol d'eau bouillante, poser le bol dans le four et fermer sa porte. Refaire bouillir l'eau après une heure. Ils doivent au moins doubler de volume. (*meilleure solution pour de beaux croissants*)

2- les congeler au moins 1/2 journée, les sortir le soir autour de minuit, les laisser la nuit pour à la fois décongeler, démarrer la pousse et être prêts à cuire le matin (image 9), soit à température ambiante (20 à 22°) pendant 6 à 9 heures maximum ou dans une cave (14 à 16°) pendant 8 à 11 heures maximum. Ils doivent au moins doubler de volume. Les protéger du dessèchement en recouvrant la plaque de cuisson d'une feuille d'aluminium, d'un film alimentaire (à enduire d'une fine couche d'huile pour que le film plastique n'adhère pas à la pâte), d'un linge humide ou sous cloche pour qu'ils ne dessèchent pas lors de la pousse. (*la solution la plus facile à gérer*)

L'étape du temps de pousse doit être maîtrisée, c'est elle qui donnera la forme finale au croissant. En effet, ils auront atteint leur taille définitive car ils ne vont pas tellement gonfler plus dans le four. Tout va dépendre de l'élasticité de la pâte. Lors de cette deuxième poussée ou fermentation, s'ils gonflent trop, la pâte sera trouée, le gaz carbonique et la vapeur d'eau s'échapperont à la cuisson et ils deviendront tout plat. Ils doivent au moins doubler de volume. La levure fraîche est plus rapide à s'activer que la levure sèche mais la levure sèche non activée résiste mieux à la congélation (qui tue la levure).

Avant la cuisson, dorer une première fois les croissants avec un pinceau pendant que le four préchauffe (image 9). Si dorure à l'œuf, dorer une deuxième fois après 15 minutes juste avant d'enfourner.

Placer un bol d'eau bouillante sur la sole du four, la plaque de cuisson est au niveau 2 du four (au 1/3 bas du four). 2 méthodes de cuisson pour un gout et un aspect très différent (1- beau et croustillant, ou 2- très savoureux):

1- Four préchauffé à 240° pendant 15 minutes, cuisson pendant 9 minutes à 240° en convection (image 10, la croute donne une structure externe rigide, le croissant gardera son aspect gonflé, le fond sera très croustillant), puis 4 à 5 minutes à 180°. Idéal s'il y a ajout de blanc d'œuf pour compenser un faible taux de protéine ou un réseau glutineux fragile.

2- Four préchauffé à 170° en chaleur tournante, cuisson de 22 à 25 minutes. Cuisson plus lente qui va développer toutes les saveurs du croissant, mais il sera moins beau et croustillant. Idéal si le réseau glutineux est parfait.

Laisser refroidir sur une grille environ une heure avant dégustation (image 10).

La juste cuisson est une affaire de préférence et nécessite plusieurs essais pour s'adapter au comportement du four. 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 croustillier pendant quelques minutes supplémentaires au four, mais l'intérieur deviendra plus sec. Une mie encore un peu humide est plus riche en gout, conserve plus de saveur et a une texture plus dense.

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

