

zeste

Croissants au beurre

par VINCENT PORTEJOIE

Quantité : **16 croissants** | (9) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **14 h 5 min**

Préparation **1 h**

Cuisson **20 min**

Congélation **15 min**

Réfrigération **12 h**

Repos **30 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

POUR LA POOLISH (LEVAIN)

380 g (3 1/4 tasses) de farine à pâtisserie

380 ml (1 1/2 tasses) d'eau

4 g (1 c. à thé) de levure fraîche de boulanger

POUR LA PÂTE À CROISSANTS

940 g (8 tasses) de farine à pâtisserie

64 g (1/3 tasse) de levure fraîche de boulanger

26 g (1 1/2 c. à soupe) de sel

326 g (1 1/2 tasses) de sucre

40 g (3 c. à soupe) de beurre doux

40 g (4 c. à soupe) de poudre de lait

300 ml (1 1/4 tasses) d'eau

1 kg (2,2 lb) de beurre à tourage à croissant ou du commerce

Préparation

1. Préparer la poolish la veille. Mélanger tous les ingrédients dans un bol avec cuillère en bois jusqu'à ce que la préparation soit uniforme. Mettre le mélange dans un contenant hermétique (couvercle obligatoire) assez grand puisque la poolish va doubler, voire tripler de volume. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 12 heures.
2. Le lendemain, pétrir la pâte au batteur en incorporant les ingrédients dans l'ordre suivant : farine, levure, sel, sucre, beurre, poudre de lait, l'eau et enfin incorporer la poolish. ATTENTION : le sel et la levure ne doivent pas être mis en contact avant le démarrage du batteur.
3. Démarrer le batteur en respectant les vitesses et les temps suivants : les premières minutes en première vitesse, puis 7 à 8 minutes en deuxième vitesse. Ajuster la quantité d'eau au besoin.
4. Une fois la pâte pétrie, la laisser reposer avec un linge pendant 5 min puis diviser en deux boules et mettre au congélateur pendant 10 minutes.
5. Pendant ce temps, placer le beurre dans une pellicule plastique puis l'aplatir avec un rouleau à pâte.
6. Sortir un premier pâton et déposer l'autre au frigo en attendant. Fariner légèrement la surface de travail. Former un rectangle avec les mains ou avec un rouleau à pâtisserie. Mettre 500 g de beurre à tourage au centre puis refermer les côtés en respectant le procédé suivant : d'abord le côté gauche puis le côté droit en appuyant fermement pour que le beurre puisse prendre forme. Ensuite, refermer le haut et le bas, toujours en appuyant bien. Fariner légèrement et manipuler la préparation avec soin pour ne pas la briser.
7. Pour fabriquer le feuilletage du croissant (le tourage), agrandir la pâte du double de sa grandeur actuelle avec le rouleau à pâte. Replier la pâte jusqu'au deuxième tiers, puis replier l'autre partie par-dessus, comme une feuille de papier dans une enveloppe. Avec votre doigt, faire un trou au centre pour indiquer que vous avez fait un tour. Déposer au frigo sur un papier parchemin pendant 15 minutes. Faire la même chose avec le deuxième pâton.
8. Après 15 minutes, laisser reposer la pâte quelques minutes afin qu'elle se

1 oeuf

Bon à savoir !

Pour faire des chocolatines, faites le même procédé que pour le croissant jusqu'au découpage. Par la suite, découpez des rectangles de 80 g puis incorporez du chocolat pour chocolatine. Déposez le chocolat à un centimètre du bord du haut du rectangle ainsi qu'une au milieu. Roulez la chocolatine sur elle-même en commençant par le haut. Déposez le tout sur une plaque en mettant la fermeture dessous.

réchauffe un peu, puis avec les mains ou le rouleau, étaler la pâte à nouveau. Répéter l'étape #7 pour le deuxième pliage (deuxième tour), puis faites des trous pour marquer la pâte. Laisser reposer au frigo pour 15 minutes, puis répéter le procédé pour le troisième pliage (troisième tour).

9. Étaler la pâte avec le rouleau afin qu'elle ait une épaisseur d'environ 5 mm, puis couper la pâte en rectangle pour éliminer l'excédent. Par la suite, couper des triangles dans la pâte pour faire les croissants.
10. Faire une légère incision dans la pâte, sur le côté le plus large de chaque triangle, puis rouler avec les mains vers la partie la plus étroite.
11. Déposer les croissants sur une plaque et mettre au four avec uniquement la lumière du four allumée. Cela va faire doubler vos croissants de volume.
12. Sortir les croissants du four puis les préchauffer à 400 °F. Badigeonner les croissants avec un œuf battu. Baisser la température du four à 350 °F et cuire les croissants pour 15 à 20 minutes.
13. Sortir les croissants lorsqu'ils sont bien dorés et qu'une bonne odeur se dégage du four. Laisser refroidir quelques minutes sur une grille surélevée si possible pour éviter qu'ils prennent de l'humidité et qu'ils soient parfaitement croustillants.

PUBLICITÉ

[▶ Voir la vidéo de la recette](#)