

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Croissants au beurre

Pourquoi faire simple quand on peut faire compliquer ??? C'est tout moi ça !!!
sauf, que NON, ce n'est pas vrai ! cette recette est hyper simple à faire.

Puisque je l'ai faite, tout l'monde peut la faire, j'en suis convaincue !

Elle provient du livre de Christophe Felder "Les brioches et viennoiseries de Christophe" que je vous recommande (voir dans mon album sur la droite)...car tout est expliqué pas à pas, grâce à un reportage photographique, pour chaque recette....Il est vraiment trop bien ce livre, pour celles et ceux, même débutants, qui veulent épater leur famille et se faire plaisir...

Christophe Felder est un pâtissier de renom, ancien chef pâtissier de l'hôtel de Crillon à Paris...

La recette est longue, mais elle vaut la peine d'être réalisée...Regardez le résultat final !!! Chouette non ???



**Pour 15 à 20 croissants ou 1 kg de pâte
(j'ai fait 50 mini-croissants)**

Temps de préparation : 40 min
Temps de repos de la pâte : 4 h
Temps de pousse des croissants : 2 h
Temps de cuisson : 12 à 15 min

**350 g de farine Type 55
150 g de farine Type 45
ou 500 g de farine Type 45 (si vous n'avez pas de 55)
60 g de sucre semoule
10 g de poudre de lait
2 cc ou 12 g de sel
100 g de beurre ramolli
25 g de levure fraîche (j'ai mis 12,5 g de levure déshydratée Bruggeman)
230 g (ou 23 cl) d'eau froide**

250 g de beurre ferme pour tourner

Pour la dorure

1 oeuf entier + 1 jaune d'oeuf

Mettez les 2 farines, le sucre semoule, la poudre de lait, le sel, le beurre ramolli et la levure dans la cuve de votre batteur (j'ai pétri dans le bol du Thermomix).

Commencez à pétrir puis ajoutez l'eau petit à petit. J'ai programmé 6 min de pétrissage au Thermomix, la pâte est devenue bien homogène. Elle doit se décoller sans difficulté des bords du bol.



Déposez la pâte sur votre plan de travail légèrement fariné, et aplatissez-la à la main afin de lui donner une forme rectangulaire.



Enveloppez-la de film alimentaire, puis placez-la au réfrigérateur pendant au moins 2 h.



10 min avant de commencer à travailler la pâte, placez le beurre du tourage au congélateur. Lorsque la pâte a suffisamment reposé (elle doit être assez ferme au doigt), étalez-la sur votre plan de travail légèrement fariné afin de lui donner une forme rectangulaire de 7 à 8 mm d'épaisseur environ.

Étalez votre beurre sur votre plan de travail - s'il est trop mou, faites cette opération sur une feuille de papier cuisson farinée. Donnez-lui une forme rectangulaire qui a la taille de la moitié du rectangle de pâte.



Repliez la pâte sur le beurre. Il faut que le beurre soit complètement recouvert.



Tournez la pâte d'un quart de tour de manière à avoir la fermeture sur le côté droit, puis étalez la pâte au rouleau afin de l'allonger toujours en travaillant dans la longueur. Elle doit avoir une épaisseur de 6 à 7 mm.

Ottoki dit : Personnellement, je n'avais pas assez étalé ma pâte, et j'ai eu de grosses couches de pâte ensuite, en repliant...(voir la photo en bas) J'espère que vous ferez mieux que moi...car Mr Felder avait étalé bien finement sa pâte...sur l'image.

Prenez la partie inférieure à la main, et repliez-la au deux tiers de la pâte. Repliez la partie supérieure afin qu'elle touche la partie précédemment pliée. Il ne doit pas y avoir d'espace vide.



Pliez ensuite le rectangle obtenu en 2 sur lui-même, en appuyant légèrement à la main afin d'obtenir une pâte bien lisse. Vous obtenez ainsi 4 épaisseurs de pâte. Enveloppez la pâte de film alimentaire et placez-la pendant 1 h au réfrigérateur.





Lorsque la pâte a suffisamment reposé, placez-la sur votre plan de travail fariné, tournez-la d'un quart de tour par rapport à l'opération précédente, afin d'avoir la pliure sur le côté droit.

Ottoki a dit : là, j'ai dû me tromper de côté, mais enfin c'est pas trop grave du moment que la pâte est bien étalée, ça donne le même résultat...

Étalez la pâte au rouleau jusqu'à ce qu'elle ait 6 à 7 mm d'épaisseur.

Comme précédemment, pliez un tiers de la pâte, puis le tiers restant afin d'avoir 3 épaisseurs de pâte.



Enveloppez de nouveau la pâte de film alimentaire, et placez-la durant 1 h au réfrigérateur.

Lorsque la pâte a bien reposé, étalez-la sur votre plan de travail fariné, mais cette fois-ci en la travaillant dans les 2 sens afin d'obtenir un grand carré de pâte de 3 à 4 mm d'épaisseur, pas +.



Coupez ce carré en 2 dans la longueur. Vous obtenez ainsi 2 grands morceaux de forme rectangulaire.

Ottoki a dit : pour faire mes mini-croissants, j'ai coupé en 4 parties...



A l'aide d'un grand couteau bien tranchant, découpez des triangles ayant une base de 5 cm de large. Découpez ainsi les 2 morceaux de pâte (4 pour Ottoki). Placez les triangles au réfrigérateur au fur et à mesure, le temps de rouler tous les autres croissants.

Pour rouler les croissants, commencez par la base en poussant délicatement sur les pointes.



Il faut que la pointe finale se trouve sous le croissant, ainsi il ne se déroulera pas lors de la cuisson.

Espacez bien les croissants sur une plaque de cuisson recouvert de papier sulfurisé. Laissez-les pousser pendant 2 h dans une pièce chaude (max 30°C) : ils doivent doubler de volume.



20 min avant la fin de la pousse, préchauffez votre four à 180-190°C. Préparez votre dorure en fouettant légèrement l'oeuf et le jaune.

Lorsque les croissants sont bien gonflés, passez délicatement la dorure à l'aide



d'un pinceau.

Enfournez durant 12 à 15 min, en surveillant bien la coloration. Laissez refroidir avant de déguster ces viennoiseries.



Conseils de C. Felder : Les croissants peuvent paraître difficiles à réaliser, mais lorsque vous aurez fait cette recette une fois, elle vous paraîtra très simple et le résultat obtenu est très agréable.

Ottoki est tout à fait d'accord !!! Regardez comme c'est bôôôôôôôôôôôôôôôô ! et croustillants à souhait ! Le feuilletage est réussi parfaitement, comme je l'espérais...

Un ENOOOORME Merci à Christophe Felder !



Une fois les croissants réalisés, vous pouvez les congeler crus. N'hésitez pas à doubler la préparation, ainsi vous pourrez réaliser d'autres recettes du livre.