

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. Le meilleur résultat utilise la technique de la pâte fermentée où $\frac{1}{3}$ de la pâte est préparée à l'avance pour bien fermenter et les $\frac{2}{3}$ restants sont produits le jour de fabrication.



Entre parenthèses: $\frac{1}{3}$ utilisé pour faire la pâte fermentée + $\frac{2}{3}$ pour faire le reste de "détrempe" (pâte).

- 250 g (83+167) 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 (12+23) de sucre de canne blond en semoule,
- 40 g (13+27) de beurre de qualité avec du gout, et mou (entre 18 et 20°), ajouter 10 g pour un gout profond de beurre,
- 6 g (2+4) de sel fin,
- 10 à 12 g (4+8) de levure fraîche ou 4 à 5 g (1,5+3,5) de levure sèche (voir la quantité exigée pour 250 g de farine), (une partie des levures meurent si les croissants sont congelés à cru: d'abord faire la pâte fermentée normalement, mais, au lieu d'utiliser le $\frac{2}{3}$ restant, mettre la totalité, c'est-à-dire ajouter $\frac{1}{3}$ de levure en plus),
- 7 g (3+4) de lait entier en poudre (c'est meilleur, car moins d'amertume, sans lait c'est plus léger, ou 50 g de lait entier liquide et réduire l'eau à 85 g),
- 137 g (46+91) 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 3 à 5 g d'eau au mélange; en mettre moins avec une farine plus raffinée T45 ou T55),
- 125 g de beurre pour tourer; le choisir très dur au toucher quand il est froid à 5°. À 10 ou 12°, il est plastique quand on l'étale sur du pain, il ne s'arrache pas, mais il se déforme, s'allonge et reste lisse,
- Dorure: mixer un jaune d'œuf avec une pincée de sel (0,5 g) et une cuillère à soupe d'eau (15 ml) et attendre 5 minutes avant d'appliquer. Ou juste du lait. Pour une note sucrée, 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 3 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).

Pâte fermentée:

La veille, peser le $\frac{1}{3}$ des ingrédients de la pâte et mélanger de la même manière que la détrempe ci-dessous. Mettre la pâte dans un bol, couvrir, laisser reposer à température ambiante 2 à 3 heures pour qu'elle double de volume. Puis, l'entreposer au réfrigérateur pendant 24 heures. Le lendemain, sortir la pâte fermentée du réfrigérateur, la laisser 30 minutes à 1 heure pour remonter en température.

Détrempe:

Peser les $\frac{2}{3}$ des ingrédients restants. Travailler à température ambiante entre 18 et 22°. S'il fait trop chaud, mettez les ingrédients quelques heures au réfrigérateur. Dans un grand bol, pétrir avec un malaxeur au crochet. Verser farine, sucre, sel, lait en poudre et beurre mou (entre de 18 et 20°), mélanger 30 secondes, continuer en ajoutant la levure



fraiche émiettée, et finir par verser l'eau froide très progressivement. Pétrir à vitesse basse/moyenne pendant 8 à 10 minutes (selon la machine, le crochet et le taux de protéine). On peut la pétrir à la main une douzaine de minutes. Après 2 minutes de mélange, ajouter la pâte fermentée. Dès que la pâte a une texture homogène, ferme mais souple et lisse, 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. Sa température doit être entre 22 à 24°. Chaque farine exige une méthode et un temps de pétrissage distincts: trop court ou trop long, il donnera une pâte (ou détrempe) inadaptée. Il vaut mieux ne pas assez pétrir que trop longtemps, car façonner le feuilletage prolonge le pétrissage. Donner la forme d'un rectangle plat à la pâte (important pour la suite), la filmer et reposer 1 heure au réfrigérateur bien frais (entre 2 et 5°) pour éviter qu'elle commence à fermenter.

Tourage:

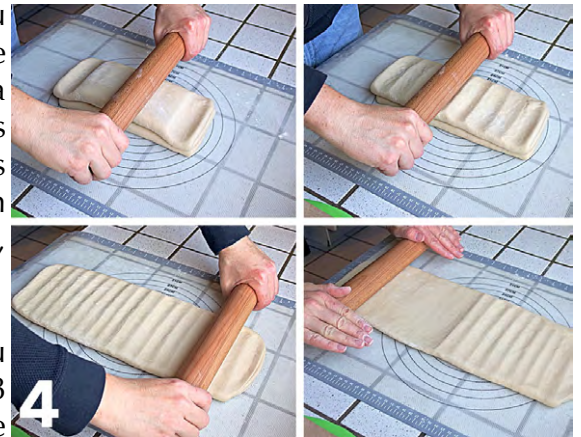
Pour former le beurre pour le tourage, prendre un papier anti-adhésif de 40 x 35 cm à plier comme une enveloppe ou une poche dont les dimensions pliées sont de 15 x 15 cm, et aplatir le beurre froid mais un peu mou avec le rouleau à pâtisserie. Les bords pliés empêchent le beurre de s'échapper quand 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 carré de beurre du réfrigérateur 10 minutes avant. Lors du tourage, le beurre ne doit pas être trop mou, il doit être flexible et souple autour de 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.

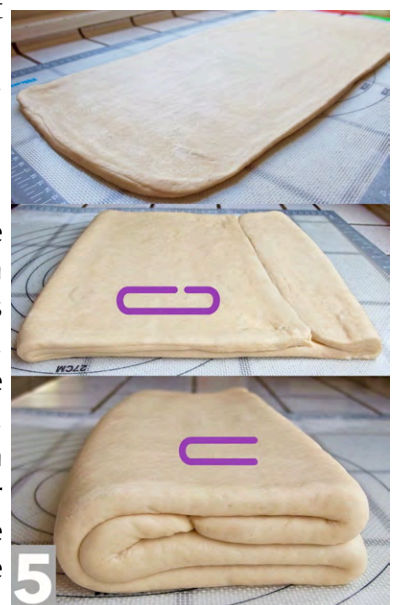


Fariner légèrement le plan de travail. Sortir la pâte du réfrigérateur, former un rectangle de pâte de 30 L x 15 l cm et 8 mm d'épaisseur. Placer le carré de beurre souple à 15° sur une moitié du rectangle et le recouvrir de pâte (image 3). Attention, bien fermer et souder les quatre bords pour emprisonner le beurre dans la pâte et éviter qu'il ne dégorge. 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 (plieuse à gauche et ouverture à droite). Faire un rectangle de 35 L x 15 l cm et 7-8 mm d'épaisseur (respecter l'épaisseur est plus important que la longueur). Toujours travailler la pâte dans le même sens. Avec le rouleau à pâtisserie (image 4), écraser les bords inférieur et supérieur de la moitié de l'épaisseur de 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, en un seul et unique geste, rouler du centre vers le haut et du centre vers le bas pour lisser et allonger. Ainsi, la pâte s'étend avec très peu de gestes et reste rectangulaire. Si la pâte résiste à s'allonger, ne pas forcer. Retirer l'excès de



farine avec un pinceau pour que chaque pli puisse adhérer. Plier la pâte en deux où les $\frac{3}{4}$ rejoint le $\frac{1}{4}$ restant. Les bords doivent se coller. Réajuster l'épaisseur et plier en deux (image 5). Filmer la pâte et la reposer $\frac{1}{2}$ à 1 heure au réfrigérateur pour la détendre car elle a été très étirée, et la refroidir dans l'idéal autour de 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:

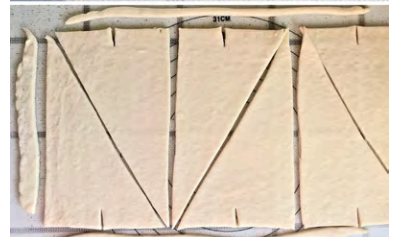
Fariner légèrement le plan de travail. Pivoter la pâte $\frac{1}{4}$ de tour (pliure à gauche et ouverture à droite) et refaire un rectangle de 45 L x 15 l cm et 7 mm d'épaisseur (respecter l'épaisseur est plus important que la longueur) avec la même technique de bosses au rouleau (image 4). Toujours travailler la pâte dans le même sens. Si la pâte résiste à s'allonger à la bonne dimension, ne pas la forcer. Plier la pâte en trois, $\frac{1}{3}$ sur $\frac{1}{3}$ sur $\frac{1}{3}$ (image 6).



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

Découpe des croissants:

À faire vite pour garder la température fraîche. Fariner légèrement le plan de travail. Placer la pâte pliure vers soi et ouverture devant soi. Former la longueur du croissant en étirant la pâte à 23 cm de longueur. Puis pivoter la pâte $\frac{1}{4}$ de tour (pliure à gauche et ouverture à droite), former un rectangle de 40 L x 23 l cm et 5 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. Avec un couteau très tranchant, couper les bords du rectangle pour égaliser la forme et dévoiler les feuilletés. Avec les chutes de coupes, faire des rognures de 5 cm de long et 5 mm de large. Couper des triangles de 12 cm de base et 20 cm de long, d'un poids maximum de 85 g (plus lourds, ils seront plus plats). Faire une entaille de 3 cm pour élargir la base du triangle (image 7). Poser les triangles sur une plaque et reposer $\frac{1}{2}$ heure au réfrigérateur. Pour former le croissant, prendre la base du triangle avec la main gauche, puis, 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. Étirer la base du triangle qui a été incisée pour allonger les "oreilles" du croissant, comme une tour Eiffel. Façonner le triangle rectangle en triangle isocèle. Poser la pâte, la pointe vers soi, la base du triangle au-devant. Placer une rognure en dessous de l'entaille du triangle pour augmenter l'épaisseur. Prendre les deux pointes de l'entaille, envelopper la rognure tout en étirant les deux pointes vers l'extérieur afin que les pointes rejoignent les bords du triangle (image 7). Enrouler en ne touchant que les "oreilles" (les extrémités). Ne jamais manipuler la zone centrale au risque de souder les feuilletés 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. Avec un pinceau, dorer une première fois les croissants sans toucher les feuilletés avec du lait ou la dorure à l'œuf (image 8). Si dorure à l'œuf, dorer une deuxième fois après 10 minutes, ou mieux, juste avant la cuisson.



Pour 5 pains au chocolat ou 10 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 (à condition d'avoir ajouté la levure supplémentaire), 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:

Pour les cuire au petit matin, 2 méthodes:

1- les conserver crus au réfrigérateur toute la nuit puis les faire gonfler tôt le matin juste avant la cuisson. Faire lever les croissants entre 22 à 25° pendant 1h à 1h30 environ, idéalement dans un environnement humide et toujours en dessous de 30° sinon le beurre fond et fuit. Ils doivent doubler de volume, mais pas plus. *(meilleure solution pour de beaux croissants)*



2- les congeler au moins ½ 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 5 heures maximum ou dans une cave (14 à 16°) pendant 7 heures maximum. Ils doivent doubler de volume, pas plus. 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)*

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)

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 doubler de volume, mais pas plus.

Four préchauffé à 240° pendant 15 minutes, la plaque de cuisson au plus bas du four (près de la sole), 8 à 10 minutes à 240° en convection, puis 7 à 12 minutes à 180° (image 10, le meilleur choix, car le croissant sera le mieux cuit et le fond sera très croustillant). Si le four est très chaud, car déjà en service, réduire soit la température de 20°, soit le temps de cuisson. Ou four préchauffé à 180-190° en chaleur tournante, plaque de cuisson au milieu du four, cuisson de 16 à 20 minutes.



La juste cuisson est une affaire de préférence et nécessite plusieurs essais. 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 goût, conserve plus de saveur et a une texture plus dense. Laisser refroidir les croissants sur une grille pendant environ une heure avant dégustation.

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