

Croissants au beurre

Ingrédients	quantité	%
Farine froide	1,000 kg	100 %
Eau froide	0,620 kg	62 %
sucres	0,120 kg	12,5 %
Sel	0,020 kg	2 %
Levure boulangère	0,035 kg	3,5 %
Oeuf	0,050 kg	5 %
Beurre	0,450 kg	

Méthode

Pétrissage: Frasage 5 min. vit. #1 tous les ingrédients sauf le beurre. Pétrir 8 min. en deuxième vitesse. on vise une pâte entre 24-26C.

Pointage: 20 minutes à température ambiante.

boulage: faire un rectangle de pâte avant d'être mise au frigo

Pointage: 1h20 en réfrigération

Beurrage: incorporer 454 gr de beurre qui a été réfrigéré en carré dans papier parchemin. Pour avoir des angles droits, replier le papier avec le rebord et rouler. Le tempéré un peu. le beurre a été manié avec 50 gr de farine dans le mixeur et la feuille.

Tourage: donner un tour simple

Détente: 30 minutes au frigo

Tourage: donner un tour double

Détente: 30 minutes au frigo

Couper le pâton en deux et fleurer un peu. Passer au laminoir pour avoir une largeur d'environ une main et étirer pour avoir une épaisseur de 2,5 mm. Une fois sur le plan de travail, rouler un peu la largeur. Couper les côtés pour égaliser.

Détailler en coupant le premier rectangle de biais et viser 90 gr de poids.

Mettre tous les triangles un par dessus l'autre pour gagner de l'espace sur la table.

Étirez-le et roulez le bord vers le bas avec les deux mains en étirant sur les côtés. Idéalement viser 4 tours.

Placer sur un papier parchemin et étuver au moins 1h30 avec de la dorure.

Ajouter de la dorure avant la cuisson.

Pour les chocolatines, couper des rectangles de la largeur d'un grattoir de 12,5 cm et roulez 1 bâtonnet de chocolat qui dépasse de 2 mm à gauche en rabattant mais sans peser, puis un autre qui dépasse de 2 mm à droite. Continuer à rouler et mettre la suture en dessous.

Cuisson: 12-15 minutes à 180C

Température de base	taux d'hydratation
52 C	62 %