



CROISSANTS DE THIERRY MULHAUPT

120ml - 9g sel fin - 45g sucre semoule - 360g farine T.45 ou gruau - 20g levure boulangère - 20 jaune d'oeufs - 45ml lait entier - 15g beurre doux - 200g beurre de tourage - 1 oeuf pour la dorure -

Faire dissoudre la levure dans le lait pendant 10 minutes. Faire fondre le beurre. Y incorporer le lait à la levure. Verser dans le bol du robot muni du crochet. Ajouter le reste des ingrédients. Pétrir pendant 3 minutes. Verser la pâte dans une grande boîte hermétique. Placer au réfrigérateur une nuit.

Le lendemain, à l'aide d'un rouleau de pâtisserie taper le beurre puis l'étaler en un rectangle de 16X32cms environ. D'autre part, allonger la pâte (sortie du réfrigérateur) en un rectangle de 16X48cms. Poser le beurre étalé sur le rectangle de pâte. Replier 1/3 de la pâte vers le milieu sur le beurre puis refermer en pliant en deux. Donner un tour double. Allonger le pâton dans le sens inverse du pli précédent jusqu'à 16X64cms. Plier les 2/4 extérieurs vers les 2/4 intérieurs. Puis replier en deux. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 15 minutes. Donner un tour simple. Allonger le pâton dans le sens inverse du pli précédent jusqu'à 16X48cms. Replier 1/3 vers le milieu et refermer en pliant en deux. Laisser reposer 15 minutes. La pâte est prête pour former les croissants.

Placer la pâte sur le plan de travail fariné. La couper en deux dans la longueur. Découper des triangles dans les deux bandes. A la base de chaque triangle au milieu découper une fente d'1cm. Rouler en tirant sur la pointe, placer la pointe dessous.

C'est à ce moment-là qu'on peut congeler. Placer les croissants sur une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Mettre au congélateur. Le lendemain, les placer par deux ou par trois dans des sacs à congélation. Réserver au congélateur.

Pour le petit-déjeuner, sortir la veille les croissants nécessaires, les placer sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Entreposer dans le four éteint (perso je le fais vers 23h00). Au réveil sortir la plaque. Battre l'oeuf entier, badigeonner les croissants délicatement. Allumer le four à 180° four chaleur tournante. Lorsque la chaleur est atteinte enfourner et cuire 18 minutes. Laisser refroidir sur grille.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr