

Recette longue et moyennement difficile mais quel régal à la fin !!!!!!!

Ingrédients pour croissants à la Margarine Non Hydrogénée avec passage au froid

Pour 34 pièces environ (avec beurre ou margarine)

30 gr d'eau

30 gr améliorant (fermiline)

110 gr Margarine non hydrogénée de chez Carrefour (pommade pour incorporation à la détrempe)

42 gr levure fraîche

200 gr d'eau

150 gr farine T 55 bio pour faire poolish

850 gr farine T 45 Suprême Francine ou Gruau

1 oeuf entier

80 gr de sucre semoule

12 gr de sel guérande spécial pain (il est extra fin)

350 gr de lait entier

250 gr + 250 gr Margarine non hydrogénée de chez Carrefour(250gr par détrempe)

1 jaune d'oeuf pour la dorure (délayé dans de l'eau ainsi qu'une pincée de sel)

Méthode de travail :

Délayer les 30 gr de fermiline dans les 30 gr d'eau

Emiettez la levure fraîche et délayée la dans les 200 gr d'eau tiède (20/22°)

Mettre les 150 gr de farine T55 dans la levure délayée et bien battre au fouet pour faire une poolish liquide.

Versez cette poolish dans le bol du robot pétrisseur

Ajoutez les 950 gr de farine T45 Suprême Francine ou Gruau

l'oeuf entier

le sel , le sucre et enfin le lait à température ambiante.

Ajouter la fermiline délayée ainsi que les 110 gr Margarine non hydrogénée réduite en pommade

Pétrir la pâte avec la feuille durant 10 mn environ pour obtenir une pâte homogène se détachant des bords du bol.

Faire une boule avec la pâte au fond du bol du robot et laissez lever à température 24/26° en recouvrant d'un torchon et pour une durée d'environ 1 heure (elle doit doubler de volume)

Au terme de 1 h :

Rompre la pâte avec le dos de la main , diviser le pâton en deux de même poids et les abaisser en forme de rectangle 3 fois plus long que large couvrir ceux-ci d'un film alimentaire sur leur surface et mettre au frigo pour 3 heures.

Au terme des 3 heures :

Avec les 250 gr de Margarine pommade (même consistance que la détrempe) étalez en épaisseur régulière sur les deux tiers de sa longueur.

Plier le tiers non recouvert de Margarine sur le deuxième tiers recouvert de Margarine et ensuite le 3 ième tiers.

Faites pivoter la pâte d'un 1/4 de tour ouverture de la pâte côté droit.

Donnez un tour simple suivi d'un second tour simple dans la foulée et mettre la pâte enveloppée d'un film alimentaire pour 24 heures au frigo à 3°

A la sortie du frigo au terme des 24 h :

Faire un dernier tour simple avant de détailler les croissants,pains aux raisins ou chocolatines.

Pour cela abaissez la pâte à environ 5 à 6 mm d'épaisseur et détaillez en triangle de 25 cm de hautet 10 cm de base avec une incision d'1cm au centre de la base pour les croissants .

Et des rectangles de 15 cm x 8 cm pour les chocolatines.

Façonnez vos pièces et laissez les lever à température 24/26° durant 1 h 30 à 2 heures

Dorez au jaune d'oeuf délayé dans de l'eau et sa pincée de sel

Enfournez four chaleur tournante 200° avec 200 g d'eau dans un ramequin pour une durée de 10 à 15 mn (selon votre four) baisser le four à 175° après 5 mn d'enfournement

Laissez refroidir sur une grille et régalez vous !

Les pâtons crus et levés peuvent être congelés à ce stade et cuits quand le désir se fait sentir.