

## RECETTE CROISSANT AVEC PATE FERMENTEE

(pour une vingtaine de pièces)

### Pâte fermentée

- \* 100g farine T45 (ou de gruau)
- \* 100g farine T55
- \* 114g eau froide
- \* 63g beurre pommade
- \* 3g levure fraîche de boulangerie

### Détrempe

- \* 357 g farine T45 (ou de gruau)
- \* 107 g farine T55
- \* 200 g lait froid
- \* 75 g sucre
- \* 23 g levure fraîche de boulangerie
- \* 17 g sel
- \* 286 g beurre/margarine à feuilletage pour le tourage

### Préparation de la pâte fermentée

Dans un saladier ou le bol d'un robot, mélanger tous les ingrédients et pétrir jusqu'à obtenir une pâte assez souple et non collante. Mettre en boule, filmer le saladier et laisser reposer à température ambiante pendant 15h.

### Réalisation du croissant

Dans un saladier, mélanger les farines, le sel et le sucre. Creuser un puits: mettre la levure émiettée, le lait froid et la pâte fermentée en morceaux. Amalgamer en mélangeant 5min puis en pétrissant une dizaine de minutes jusqu'à ce que la pâte, dure et ferme au début du pétrissage devienne plus souple et homogène. (si on utilise un robot, il vaut mieux utiliser la feuille que le crochet pour éviter de rendre la pâte trop élastique, ce qui rendrait l'étalement plus difficile).

Diviser en 2 pâtons de même poids (pour plus de facilité). Réserver 1 pâton au frais.

Abaisser le pâton au rouleau à pâtisserie sur un tapis en silicone ou une feuille de papier sulfurisé de manière à former un carré de 25x25cm. Mettre au congélateur 15min.

Pendant ce temps, sortir le beurre du réfrigérateur, le placer entre 2 feuilles de papier sulfurisé et l'abaisser en un carré de 1cm d'épaisseur en martelant régulièrement avec le rouleau à pâtisserie. Réserver au frais.

### Tourage

Sortir la détrempe du congélateur et le beurre du réfrigérateur.  
Sur un plan de travail légèrement fariné, poser le carré de détrempe et poser le carré de beurre dessus en position de losange. Refermer la détrempe dessus pour l'enchâsser complètement et retourner fermeture contre le plan de travail. Etaler au rouleau à pâtisserie le plus régulièrement possible et former un rectangle de 45x15cm (le mieux pour étaler régulièrement: mettre le rouleau au centre de la pâte, étaler du centre vers le haut puis du centre vers le bas).  
Ramener chaque extrémité au centre du rectangle en laissant un espace de 1cm et plier (tour double). Tourner la pâte d'un quart de tour (ouverture devant soi). Veiller à ôter régulièrement l'excédent de farine avec un pinceau ou une brosse.  
Etaler à nouveau en rectangle toujours 3 fois plus long que large et effectuer un autre tour double ou un tour simple (la pâte est repliée en 3 parties égales comme un portefeuille). Envelopper la pâte dans du film alimentaire et laisser détendre au moins 15min au frais (on peut laisser la pâte 3 ou 4h sans problème ).

Procéder de la même manière avec l'autre moitié de détrempe.

#### Détaillage en croissants

Sur le plan de travail fariné, abaisser la pâte feuilletée au rouleau pour former un rectangle de 50x40cm.

Couper en 2 dans le sens de la largeur (2 bandes de 25x60cm). Découper en triangles de 25cm de hauteur et 10cm de base (6 en haut, 6 en bas). Faire une petite incision de 1 cm à la base du triangle pour faciliter le façonnage.

Rouler la pâte de la base vers la pointe sans trop serrer.

Déposer les croissants pointe coincée dessous sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé.

Dorer à l'oeuf entier battu avec une pincée de sel en prenant garde de ne pas en faire couler sur les côtés (nuit au feuilletage). Laisser lever 2h30 à 26°C.

Dorer délicatement les croissants levés et cuire au four préchauffé th6-7 (200°C) environ 20min (on peut mettre un récipient avec de l'eau dans le four pour développer le feuilletage).

#### Détaillage en "pains au chocolat"

Abaisser la pâte en un rectangle de 24x40cm. Couper en 2 dans le sens de la largeur (2 bandes de 12x40cm),

puis en 5 dans le sens de la longueur. Déposer une barre de chocolat à 5cm de l'extrémité, replier le haut de la pâte dessus, ajouter une autre barre de chocolat au niveau du pli puis replier et rouler la pâte.

Poser les "pains au chocolat" pliure dessous sur la plaque chemisée. Dorer et procéder comme pour

les croissants.

Cette recette de Boris Portolan, formateur à l'INBP et adaptée par Flore dans des proportions plus "raisonnables"

donne des résultats surprenants non seulement au goût (le croissant est délicieusement fondant) mais également en terme de feuilletage et de conservation. Un vrai plaisir!!