# Pâte levée feuilletée pour faire des croissants

Proportions pour 8 croissants :

* 250 g de **farine** T45

* 100 g de **lait** tiède

* 25 g d'**eau** tiède (ou moitié de lait et moitié d'eau, pour un total de 125 à 130 g)

* 5 g de **sel**

* 9 g de **levure de boulanger** fraîche ou 3 g de levure de boulanger sèche

* 30 g de **sucre** en poudre blanc

* 150 g de **beurre** sec à 82 % de matière grasse : Grand Fermage Charentes-Poitou AOP ou beurre de tourage (Pas de beurre tendre ni de beurre à 60 % de matière grasse) : 125 g froid et 25 g mou.

Pour ceux qui ont déjà fait des croissants ou de la pâte feuilletée, voici le résumé des étapes avec les actions et *les temps de repos (On peut laisser plus longtemps)* :

Mélanger les ingrédients (sauf 125 g de beurre qui restent au frigo) et pétrir quelques minutes puis couvrir.

*1 h à 25 degrés*

Etaler la pâte sur 2 cm et la couvrir.

*2 à 3 h au frigo*

Enfermer le beurre dans la détrempe, étaler sur 1 cm d'épaisseur et plier en trois.

*30 minutes au frigo*

Etaler sur 1 cm d'épaisseur et plier en trois.

*30 minutes au frigo*

Etaler sur 1 cm d'épaisseur et plier en trois.

*30 minutes au frigo*

Etaler la pâte sur 4 mm d'épaisseur et 30 cm de largeur, préparer les croissants et les dorer.

*2 h à 25 degrés + humidité*

Préchauffer le four.

*Attente à température ambiante*

Dorer une deuxième fois et enfourner.

Pour les autres, voici la procédure :

Laisser 125 g de beurre au frigo.

Dissoudre la levure dans le lait et l'eau tièdes. Laisser reposer quelques minutes. Pendant ce temps, mélanger la farine, le sucre et le sel.

Après quelques minutes de repos, mélanger une dernière fois le mélange lait-eau-levure et le verser, avec les 25 g de beurre mou, dans la farine. Pétrir cinq à dix minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Couvrir et laisser lever une heure à température ambiante ou dans le four à 25 degrés, mais pas plus chaud, jusqu'à doublement de la pâte.

Etaler cette pâte que l'on appelle la "détrempe" sur deux centimètres d'épaisseur et la mettre au frigo pendant deux à trois heures, correctement emballée dans du film alimentaire pour éviter qu'elle ne croûte. On peut aussi la mettre quelques minutes au congélateur pour arrêter la pousse avant de la déposer dans le frigo.

Ensuite, la procédure est la même que pour une pâte feuilletée classique, mais avec seulement trois tours simples et non pas six. En voici un résumé, mais il vaut mieux consulter la recette de la pâte feuilletée classique.

Préparer les 125 g de beurre froid : le disposer entre deux feuilles de papier cuisson et taper dessus avec un rouleau puis l'étaler en un rectangle d'un centimètre d'épaisseur. Le remettre au frigo, mais il faudra le sortir un quart d'heure avant de l'ajouter à la détrempe.

Fariner le plan de travail et étaler la détrempe sur un centimètre d'épaisseur et de façon à obtenir un carré deux fois plus grand que le rectangle de beurre. Placer le beurre (qui doit avoir la même consistance que la pâte, froid, mais pas trop dur) au centre du carré et le recouvrir avec les côtés de la détrempe.

La pâte levée feuilletée nécessite plus ou moins trois tours, avec une demi-heure au frigo entre chaque tour. Certaines recettes conseillent de faire un tour simple et un tour double (= 2.5 tours) ou deux tours simples et un tour double (= 3.5 tours). On peut aussi faire deux tours doubles à la place des trois tours simples.

Etaler la pâte sur un centimètre d'épaisseur puis la plier en trois, en prenant soin d'éliminer l'excès de farine. Recommencer deux fois en remettant la pâte au frigo pendant une demi-heure entre chaque tour et non pas tous les deux tours comme pour la pâte feuilletée classique. Toujours plier et tourner la pâte dans le même sens, il faut donc se rappeler dans quel sens on l'a pliée et tournée la première fois.

Après encore au minimum 30 minutes au frigo, étaler la pâte sur 4 millimètres d'épaisseur et 30 cm de largeur.

Couper des triangles de 30 cm de long et 8 à 10 cm de largeur, avec un couteau bien tranchant ou un cutter de cuisine. On peut commencer par couper des rectangles de 30 cm sur 10 cm puis les couper dans le sens de la diagonale pour obtenir des triangles.

Faire une entaille d'un centimètre de long sur le côté le plus court de chaque triangle et former le croissant en commençant par écarter légèrement les bords de l'entaille puis courber la base et l'enrouler, sans appuyer, vers la pointe, qui devra se trouver sous le croissant pour éviter qu'il ne s'ouvre pendant la levée et la cuisson.

Dorer les croissants avec du jaune d'œuf et un peu de lait froid. Ne pas laisser l'œuf déborder sur les bords de la pâte afin de ne pas les souder, ce qui les empêcherait de bien feuilleter.

Laisser les croissants lever à 25 degrés environ pendant plus ou moins deux heures, dans un endroit humide, par exemple dans un four éteint avec un récipient d'eau bouillante à côté, si possible en allumant la ventilation pour faire circuler l'air humide ou en chauffant à 20 degrés en chaleur tournante. Cette dernière levée peut prendre entre 1 h 45 et 2 h 15. Ne pas la prolonger inutilement si les croissants ont suffisamment gonflé.

Sortir le récipient d'eau et les croissants et préchauffer le four à 190 degrés chaleur tournante.

Dorer les croissants une deuxième fois puis les enfourner et baisser la température à 170 degrés.

Le temps de cuisson et la température nécessaire dépend de chaque four. La première fois, il faut surveiller la cuisson.

Cuire 15 à 20 minutes à 170 degrés chaleur tournante.

Pour les perfectionnistes qui veulent des croissants brillants comme à la boulangerie, il faut préparer un sirop en amenant à ébullition 45 g de sucre et 35 g d'eau. Juste après la

cuisson, badigeonner les croissants avec le sirop et, éventuellement, les remettre au four quelques minutes.

À la sortie du four, déposer les croissants sur une grille.

Pour la conservation, les placer dans un sac plastique de congélation, chasser au maximum l'air et les mettre au frigo. Les réchauffer 5 minutes à 180 degrés avant de les déguster.

Cette pâte permet aussi de réaliser des pains au chocolat (ou chocolatines, selon les régions), des brioches feuilletées, des pains au raisin...

Voir la procédure en images sur ce site : https://vocationpatisserie.com/croissants-la-pate-levee-feuilletee/