

# Croissants et Chocolatines

## La Pâte Levée feuilletée

### Ingrédients : pour 16 pièces

- 250g de farine T45
- 250g de farine T55
- 10g de sel
- 60g de sucre semoule
- 16g de levure fraîche
- 25g de poudre de lait entier
- 250g d'eau (température à contrôler)



Et dans un deuxième temps :

- 220g de **beurre de tourage** (difficile à trouver, on peut le remplacer par du beurre AOP Poitou-Charentes que l'on trouve dans les supermarchés)

Et pour le façonnage :

- 16 bâtonnets de **chocolat pour chocolatine** (disponibles en magasin spécialisé)
- 1 **œuf pour la dorure**

### Procédé :

Pour bien réussir les viennoiseries à base de pâte levée feuilletée, une des choses importantes à savoir est qu'il faut prendre en compte trois éléments extérieurs :

1. la température de la cuisine (ou du labo),
2. la température des farines,
3. la température du liquide (l'eau ici).

Pour faire simple, en fin de pétrissage, il faudrait arriver à ce que la température de la détrempe (la pâte) soit comprise entre 24 et 26 degrés. Pour y arriver, on va utiliser ce que l'on appelle la température de base et prendre en compte les 3 éléments cités plus haut. On va en fait additionner les températures des différents éléments, sachant que le total des trois doit se situer entre **56 et 58**. Difficile de jouer sur les deux premiers éléments... C'est donc sur la température du liquide que l'on peut avoir la main. Pour cela, il faut additionner les deux premiers et soustraire le résultat obtenu à 58 pour savoir à quelle température il faut mettre le liquide.

Il faut donc commencer par mettre à température son liquide avant de commencer la première phase de la pâte levée feuilletée : la détrempe.

Mettre ensuite dans la cuve du robot (ou dans un cul de poule) les farines, le sel, le sucre, la poudre de lait, la levure et l'eau mise à température (l'eau par-dessus le reste) et pétrir à l'aide du crochet à vitesse moyenne environ 5 minutes, puis on peut accélérer un peu la vitesse sur les 30 dernières secondes (max 1 mm) pour incorporer plus d'air et ainsi nourrir un peu plus la levure.



Former une boule qu'on aplatit un peu, comme un disque un peu épais.

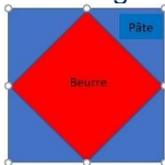
Filmer au contact et laisser pointer à température ambiante entre 30 minutes (minimum) et jusqu'à 2h, selon le temps dont on dispose.

Rompre (c'est-à-dire dégazer) puis mettre au réfrigérateur pendant 30 min.

Mettre le beurre de tourage en carré de 0.5 cm d'épaisseur (le carré doit faire environ entre 18 et 20 cm de côté). Pour cela, commencer par le mettre dans un papier sulfurisé (papier cuisson), sans serrer, et l'assouplir en tapant dessus au rouleau. Ensuite, on met le papier sulfurisé un peu large à la taille d'un carré, et on tape jusqu'à ce qu'il prenne la forme d'un carré. Pour améliorer le carré, on met ensuite le papier sulfurisé à la dimension exacte du carré (on s'en sert de « moule » en serrant bien le côté qui va bien et en laissant du mou sur un côté si le beurre était plus rectangle que carré). Ensuite, au rouleau, on roule sur le beurre pour qu'il aille bien dans les angles.

Une fois le beurre bien en carré, sortir la détrempe du frigo et l'étaler (sans fariner le plan de travail si possible) en vrai carré jusqu'à obtenir une dimension qui permette d'enfermer ensuite le beurre à l'intérieur.

Mettre le beurre en losange sur le carré (au départ avec le papier sulfurisé pour délimiter la taille, puis en



retirant le sulfurisé).

Nb : Il vaut mieux que la pâte soit trop courte que trop longue : trop courte, on peut étirer pour que chaque bout se rejoignent. Trop longue, ça obligerait à superposer la pâte et ce ne serait pas bon.

Si le beurre est encore bien froid, on peut enchaîner avec un tour, sinon on remet un peu au frais.

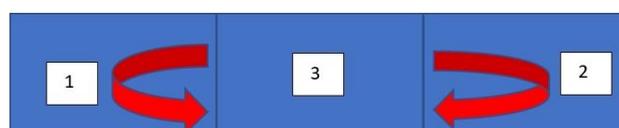
### Un tour simple:

Fleurer le plan de travail et la pâte. Puis taper au rouleau pour détendre le pâton.

Si le carré est bien carré, peu importe le sens de l'abaisse : le tout est désormais d'en faire un rectangle. S'il est un peu rectangle, profiter de la partie la plus longue pour abaisser dans ce sens.

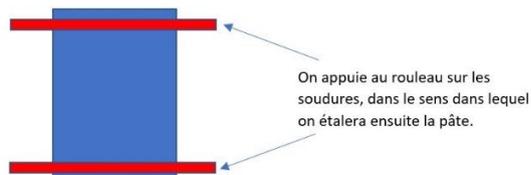
Étaler de façon progressive sans tirer sur la pâte. La longueur doit être à peu près égale à trois la largeur. Mais ce qui compte, c'est surtout que l'épaisseur de la pâte lors du tourage soit d'environ 0.5 cm.

Ensuite on plie (voir schéma) pour faire les marquages, on déplie pour ajuster. Puis on replie et on étire la pâte de façon à ce les plis recouvrent bien toute la pâte.



Voici le schéma : Mettre 1 sur 3 et 2 sur 1 :

Après avoir fait ce premier tour, on appuie sur les soudures pour permettre que cela reste en forme (que le beurre ne s'échappe pas). Puis on tapote au rouleau pour faciliter la prochaine abaisse.



Mettre 30 minutes au réfrigérateur.

### Un tour double:

L'opération va être à peu près la même avec le tour double, si ce n'est bien sûr, la façon de plier le bâton. Prendre la pâte avec les plis sur le côté comme si on prenait un livre et qu'on veuille l'ouvrir et mettre sur le dessus la partie avec les plis visibles.

Abaisser la pâte un peu plus longue que pour le tour simple.

Pour le sens du pliage, cette fois, mettre 1 sur 2 (on plie  $\frac{1}{4}$  de la pâte) et 3 sur 4 (sur  $\frac{3}{4}$  de la pâte).



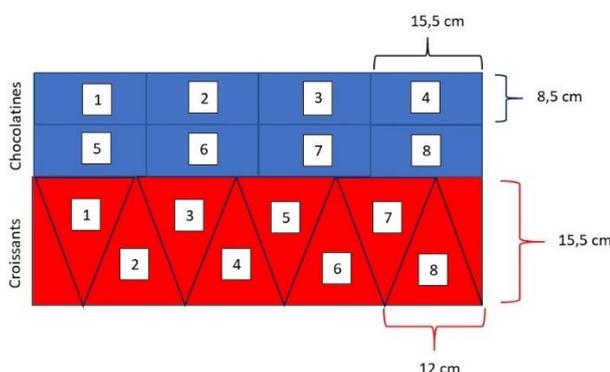
Puis on replie le tout en deux (le grand côté sur le petit côté).

Remettre au frais 30 minutes avant le façonnage des viennoiseries.

### La découpe:

Abaisser la pâte à une épaisseur d'environ 4 mm. Pour pouvoir détailler 8 croissants et 8 chocolaines, il faudra prévoir une largeur totale de 33 cm et une longueur de 62 cm de long.

Le schéma ci-dessous permet de visualiser la découpe des chocolaines et des croissants :



## Le façonnage des croissants :

La largeur de la base du croissant doit être entre 10 cm minimum et 12 cm maximum.

Commencer par couper bien droit les extrémités à droite et à gauche de la pâte. Puis, en partant sur la base à 12 cm, faire une marque en haut de la pâte tous les 12 cm. Puis, en face, faire la première marque à 6 cm et ensuite une marque tous les 12 cm. Ainsi, on forme un triangle en coupant de



chaque côté de la base jusqu'à la pointe qui se situe en face.



Etirer ensuite la pâte afin de rallonger de quelques centimètres le triangle.



Faire une entaille au milieu afin d'agrandir le futur croissant.

Puis enrôler, sans trop serrer, depuis la base jusqu'à la pointe, en ne tenant que les bords (les pointes) et sans écraser le croissant. Veiller à bien mettre la pointe du croissant en dessous pour ne



pas que le croissant s'ouvre à la cuisson.

Les placer sur une plaque recouverte de papier cuisson en laissant de la place entre chaque (ils vont bien gonfler) et les mettre à pousser (il s'agit de l'apprêt). Pour cela, remplir un bol d'eau chaude (du robinet) et le mettre en bas du four éteint. Positionner la plaque avec les croissants sur une grille au four et les laisser pousser pendant environ 1h30.

## Le façonnage des Chocolatines :

Positionner une barre de chocolat à 0.5 cm du bord de la pâte,



Puis couper la pâte de l'autre côté du bâton, à ras. La largeur doit être de 8.5 cm et la longueur de

15.5 cm.



Positionner le bâtonnet à 2 cm du haut de la pâte:



Puis plier la pâte par-dessus en le faisant se retourner:



Positionner ensuite le deuxième bâtonnet sur la pliure :



Et plier à nouveau:



Positionner ensuite la clé sous la chocolatine. Elle doit arriver au 3/4 de la largeur de la chocolatine

afin qu'elle ne s'ouvre pas en cuisson.



Ecraser légèrement la chocolatine afin de l'aplatir un peu et de positionner la clé correctement.



Comme pour les croissants, les positionner sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant bien et les mettre à pousser pendant 1h30 environ également.

## La cuisson des viennoiseries

Une fois la pousse terminée des croissants et des chocolatines, les dorer. Pour cela, battre un œuf entier et badigeonner délicatement les viennoiseries à l'aide d'un pinceau de cuisine.

Enfourner à 210 degrés à chaleur tournante pendant 2 minutes, puis baisser le four à 175 degrés et laisser pendant 26 minutes à 30 minutes. La durée de cuisson dépend beaucoup des fours. Il faut donc surveiller.

Laisser ensuite refroidir sur grille avant de les consommer.

