

Croissants



Ingredients

Pâte

- ☐ 10 ml (2 c. à thé) de levure instantanée
- ☐ 125 ml (1/2 tasse) d'eau, tiède
- ☐ 75 ml (1/3 tasse) de lait, tiède
- ☐ 400 g (2 2/3 tasses) de farine tout usage non blanchie
- ☐ 55 g (1/4 tasse) de sucre
- ☐ 5 ml (1 c. à thé) de sel
- ☐ 1 jaune d'œuf
- ☐ 40 g (3 c. à soupe) de beurre non salé, fondu

Beurrage

- ☐ 225 g (1/2 lb) de beurre non salé, froid et coupé en 12 cubes

Dorure

- ☐ 1 jaune d'œuf
- ☐ 30 ml (2 c. à soupe) de crème 35 % ou de lait
- ☐ 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sucre

Directions

- 1** Pâte: Dans un bol, diluer la levure dans l'eau et le lait.
- 2** Dans un batteur sur socle muni du crochet à pétrir, mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter le mélange de levure, le jaune d'œuf et le beurre fondu. Pétrir la pâte 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Former une boule. Mettre dans un bol et couvrir de pellicule plastique. Laisser lever la pâte 1 heure dans un endroit tiède et humide ou jusqu'à ce qu'elle double de volume (voir note).
- 3** Beurrage: Entre-temps, placer les cubes de beurre côte à côte au centre d'un sac à fermeture hermétique carré de 18 cm (7 po) sans le refermer. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, tapoter le beurre uniformément pour le détendre. L'abaisser par la suite afin qu'il prenne la dimension du sac et qu'il ait une épaisseur de 1 cm (1/2 po). Refermer le sac. Placer à plat au réfrigérateur jusqu'à l'étape 6.
- 4** Sur un plan de travail légèrement fariné, replier la pâte sur elle-même à trois reprises. Placer la pâte dans un autre sac à fermeture hermétique carré de 27 cm (10 1/2 po), sans le refermer. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte afin qu'elle prenne la dimension du sac. Refermer le sac. Placer à plat au réfrigérateur 30 minutes.
- 5** Retirer la pâte du sac et la déposer sur un plan de travail légèrement fariné.
- 6** Retirer le beurre du sac et le placer en plein centre de la pâte de façon à ce qu'il forme un losange à l'intérieur du carré de pâte. Replier la pâte sur le beurre en rabattant les quatre pointes vers le centre, comme une enveloppe, pour couvrir entièrement le beurre. Il est important de sceller la pâte pour empêcher le beurre de sortir lors du pliage.
- 7** Pliage: Abaisser la pâte en un rectangle de 56 x 23 cm (22 x 9 po). Couper légèrement les côtés pour l'égaliser. À l'aide d'un pinceau, retirer l'excédent de farine. Rabattre les extrémités de la pâte en les rejoignant au centre, puis replier en deux afin d'obtenir un rectangle 23 x 11,5 cm (9 x 4 1/2 po). Envelopper de pellicule plastique et réfrigérer 30 minutes. Répéter cette étape une deuxième fois. Congeler à cette étape, si désiré.
- 8** Façonnage: Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser à nouveau la pâte en un rectangle de 56 x 23 cm (22 x 9 po). Couper légèrement les côtés pour l'égaliser. À l'aide d'un pinceau, retirer l'excédent de farine. Couper la pâte en 4 rectangles égaux de 23 x 14 cm (9 x 5 1/2 po). Couper chaque rectangle en 2 longs triangles.
- 9** Faire une incision d'environ 2,5 cm (1 po) perpendiculaire au centre du côté le plus court de chaque triangle. À partir de ce côté, rouler chaque triangle sur lui-même jusqu'au bout de la pointe avec la paume de la main, de façon à créer le plus d'étages possible pour plus de feuilletage. Replier légèrement vers l'intérieur les cornes du croissant, si désiré. Déposer les croissants sur une plaque tapissée d'un tapis de silicone ou de papier parchemin, en les espaçant. Congeler à cette étape, si désiré. Placer la plaque dans un endroit tiède et humide, sans couvrir, 1 h 15 ou jusqu'à ce que les croissants aient doublé de volume.
- 10** Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- 11** Dorure: Dans un petit bol, mélanger à la fourchette tous les ingrédients. À l'aide d'un pinceau, badigeonner délicatement et complètement la pâte de dorure.
- 12** Cuire au four de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les croissants soient bien dorés. Laisser refroidir sur une grille.