

LES CROISSANTS DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/recette-des-croissants-au-beurre/>

Devenu le symbole international d'un petit-déjeuner Français, cette viennoiserie serait née en Autriche au XII^{ème} siècle, avec une pâte briochée. Cependant, c'est en France que la version feuilletée du croissant tel que nous le connaissons est apparue il y aurait 100 ans.

Chef : Stéphane Tréand

Temps de préparation : 4 H

Temps de cuisson : 20 Minutes

Temps de repos : 15 Minutes

Volume : 15 à 18 croissants

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Petit-Déjeuner Et Goûter, Viennoiserie,

Ingrédients

*La pâte

De la Pâte Feuilletée Levée

De la Pâte Feuilletée Levée Pour la recette, voir ICI

*Dorure

2 Oeufs

2 Oeufs 100 grammes

1 pincée de Sel

Instructions

Pâte à Croissants

1. Pour la Pâte à Croissants, il faut commencer par réaliser une Pâte Feuilletée Levée (pâte à croissants). Pour la recette, voir ICI
2. Cela prend entre 6 heures minimum jusqu'à une journée, temps nécessaire pour respecter les temps de repos au frais
3. Sortir la Pâte Feuilletée Levée du réfrigérateur. La pâte doit toujours être reposée au frais avant utilisation

LES CROISSANTS DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

4. - Si la pâte n'est pas assez froide : le beurre sera trop mou et vous ne pourrez pas abaisser sans faire sortir le beurre : vous endommagerez la structure de la pâte et obtiendrez un mauvais résultat
5. - Si la pâte est trop froide : la pâte sera trop dure et sera difficile à abaisser : il faudra la laisser réchauffer à température ambiante pendant 5 minutes.

Abaisse

6. Commencer par fleurir le plan de travail assez généreusement sinon la pâte ne peut pas être étalée correctement
7. Abaisser (étaler) la pâte à croissants, en un long rectangle
Pas besoin de faire un rectangle scientifiquement parfait, car on va découper dans ce rectangle les triangles de croissants. Les bords de ce rectangle vont être jetés (les professionnels recyclent ces rognures de pâte feuilletée pour d'autres préparations)
 - La longueur est d'environ 100 cm
 - La largeur est d'environ 20 cm à 30 cm

Découpe

8. Découper deux bandes parallèles, distantes de 20 cm
9. Puis découper des triangles en quinquonce
10. La base des croissants fait environ 8 cm à 10 cm
11. La hauteur des triangles est d'environ 20 cm
12. L'important est de faire des triangles de même dimensions afin d'obtenir des croissants homogènes
Que faire des chutes ? Les "chutes" ou rognures de pâte feuilletée sont en principe jetées, mais les pâtisseries essaient de les ré-utiliser pour ne pas gaspiller... voir ICI pour des recettes qui utilisent ces rognures
13. Les boulangers font également une petite entaille à la base, de 2 cm, ce qui permet d'"ouvrir" les triangles quand on va les enrouler
14. Voilà ! de beaux triangles, prêts à être enroulés

Façonnage

15. Pour enrouler les croissants : Commencer par positionner les croissants avec la pointe vers soi, puis tirer sur les croissants afin de les allonger
16. Puis enrouler, en partant de la base, et en enroulant vers soi, en s'aidant des deux mains, tout en tirant les croissants vers l'extérieur : vos deux mains tirent le croissant vers la gauche et vers la droite tout en enroulant vers vous
17. Cette photo animation explique peut-être mieux que moi comment procéder !
Poser les croissants directement sur le support sur lequel ils vont cuire. Il y a plusieurs solutions :
 - Sur un SILPAIN (toile à micro trous) : C'est la meilleure solution : les professionnels utilisent le "demarle Silpain", un tapis silicone qui est perforé : les croissants n'accrocheront pas au tapis, et seront ventilés par les trous du silicone, et ils gonfleront mieux. Je pose mon tapis directement sur la grille du four : pas besoin de mettre sur une plaque : Pour acheter en ligne, c'est ICI
 - Sur un tapis silicone : C'est également une bonne solution
 - Sur du papier sulfurisé : A poser sur une plaque. Cela marche, mais les croissants gonfleront

LES CROISSANTS DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

moins bien

18. Poser l'extrémité de la pointe en dessous du croissant

19. De cette manière, l'extrémité "sous" le croissant évitera que le croissant ne se déroule pendant la cuisson

Pointage

20. Faire pointer les croissants (les faire gonfler), pendant minimum 1 heure 30 minutes (mais en hiver, plutôt 2 heures), et si possible 2 heures 30 minutes

21. Cette étape est essentielle ! Avec un pointage réussi, vos croissants seront aérés et moelleux

22. Ne pas sauter l'étape du pointage ! : Le pointage permet de faire gonfler les croissants : la cuisson au four "bloque" les croissants trop vite

23. Pour obtenir la bonne température de pointage, les professionnels utilisent des fours spéciaux à faible température. A la maison, on choisira l'endroit le plus tempéré

24. On peut également les recouvrir avec un film alimentaire étirable afin qu'ils ne croutent pas trop

Dorure

25. Pendant le pointage, on va dorer les croissants 2 à 3 fois (toutes les 20 minutes environ). Mélanger les Oeufs (2) avec une pincée de Sel et mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')

26. Dorer avec un pinceau, mais il y a une façon de tenir le pinceau ! J'ai appris cette technique en masterclass

27. Le risque c'est d'écraser les croissants. Ne pas tenir le pinceau de manière classique..., mais plutôt avec deux doigts afin de dorer sans écraser

Cuisson

28. Après le temps de pointage, et juste avant d'enfourner, il est vivement recommandé de dorer les croissants une dernière fois

29. Cuire au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) au four à chaleur tournante "convection, avec ventilateur", ou à 190 C (Thermostat 6) pour un four conventionnel ("statique", "à convection naturelle")

30. Cuire au four pendant environ 12 minutes à 15 minutes, jusqu'à ce que les croissants soient dorés et cessent de gonfler

31. Sortir les croissants. Si vous avez cuit sur une plaque, il faut retirer la plaque

32. Faire refroidir sur une grille.