

# LES CROISSANTS DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

## La Recette

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

Des croissants dorés, symbole international du petit-déjeuner Français, croustillants à l'extérieur et délicieusement aérés à l'intérieur

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

1 Pâte Feuilletée Levée Pour la recette, voir ICI

\*Dorure

2 Oeufs 100 grammes

1 pincée de Sel

## Instructions

### Pâte à Croissants

1. Pour la Pâte à Croissants, il faut commencer par préparer la Pâte Feuilletée Levée (1) : La recette est 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
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

## LES CROISSANTS DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

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. Etirer le sommet du triangle (c'est pour cela qu'on l'a entaillé) : cela permet de faire de belles pointes

17. 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

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 "demarkle 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 moins bien

18. Placer l'extrémité de la pointe sous le croissant

## LES CROISSANTS DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

19. De cette manière, l'extrémité est "coincée" sous le croissant, ce qui 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. Recouvrir avec un film alimentaire étirable afin qu'ils ne croutent pas avant cuisson

24. 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

### 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')

### Dorure

26. Dorer avec un pinceau, mais il y a une façon de tenir le pinceau

27. Le risque c'est d'écraser les croissants. Ne pas tenir le pinceau de manière classique..., mais plutôt tenir 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. Enfourner 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.