

CROISSANT

Une recette proposée par
Thomas MARIE



Photo © J.LANIER



Thomas
Marie

Meilleur Ouvrier de France
BOULANGER

Pour
32
croissants

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine courante T55	1000 g
Eau	420 g
Œuf	50 g
Sel	18 g
Sucre	120 g
Levure	40 g
Beurre	70 g
Pâte fermentée viennoiserie	200 g
Beurre de tourage	500 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	46 °C à 50 °C.
Méthode utilisée	Pétrissage amélioré.
Incorporation	Mettre tous les ingrédients dans la cuve, sauf le beurre de tourage.
Frasage	3 minutes en première vitesse.
Pétrissage	8 minutes en première vitesse et 1 minute en deuxième vitesse.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pesage	2 pâtons de 950 g.
Mise en forme	Bouler.
Pointage	Environ 45 minutes.
Rabat	Après 20 minutes.
Mise en forme	Ovale.
Pointage	Environ 12 heures à 3 °C.
Dégazage	Dégazer les pâtons.
Tourage	Enchâsser le beurre de tourage dans le pâton. Donner 2 tours doubles.
Détente	Environ 45 minutes à 3 °C.
Détaillage	Abaisser la pâte au laminoir à 3,5 mm. Détailler 32 triangles de 9 x 25 cm.
Façonnage	En croissant.
Dorage	A l'œuf.
Apprêt	Environ 2 heures.
Dorage	A l'œuf.
Cuisson	À 200 °C dans un four à sole ou 170 °C dans un four ventilé, environ 20 minutes.
Ressuage	Sur grille.

PLUS DE RECETTES SUR
www.thomas-marie.com



Thomas
Marie

Meilleur Ouvrier de France
BOULANGER

