

Croissants au beurre / Pains au chocolat

Service : 18 à 25 selon la taille

Ingrédients

- 500 g de farine
- 20 g de levure fraîche de boulanger
- 80 g de sucre
- 5 g de sel
- 200 ml de lait
- 3 oeufs (2 pour la pâte + 1 pour la dorure)
- 200 g de beurre
- Barres de chocolat

Préparation

1. Mélanger dans un plat la farine, le sucre et le sel
2. Couper le beurre en petits morceaux et le laisser à température ambiante pour le ramollir
3. Dissoudre la levure de boulanger dans le lait tiédi
4. Verser le lait sur la farine et casser deux oeufs sur l'ensemble
5. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène
6. Laisser reposer à température ambiante (tiède ou chaude) jusqu'à ce que la pâte double de volume
7. Malaxer la pâte quelques instants pour la faire retomber et la placer dans le réfrigérateur pendant au moins 30 minutes
8. Fariner le plan de travail et étaler la pâte
9. Déposer le beurre en une couche au centre de la pâte étalée
10. Rabattre les côtés de la pâte sur le beurre et bien la sceller
11. Allonger la pâte avec le rouleau afin d'obtenir un rectangle en évitant de laisser échapper le beurre
12. Plier la pâte en quatre : rabattre les extrémités jusqu'au centre puis replier la pâte. Faire pivoter la pâte de 45°
13. Répéter deux fois les opérations 11 et 12
14. Étaler la pâte de manière fine et uniforme (environ 40 sur 50 cm)

15. Découper des rectangles de 10 sur 20 cm environ (ou à votre convenance)
 16. Pour des croissants : couper les rectangles obtenus dans la diagonale pour obtenir des triangles et rouler la pâte en finissant sur la pointe
 17. Pour des pains au chocolat : placer une barre de chocolat à chaque extrémité courte du rectangle et enrouler chaque barre jusqu'au centre
 18. Déposer vos pièces ainsi obtenues sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant suffisamment et laisser reposer au moins une heure à température ambiante
 19. Préchauffer le four à 210°C
 20. Avec le jaune d'oeuf (ou l'oeuf entier si vous n'avez pas l'utilité du blanc), dorer avec un pinceau les croissants ou pains au chocolat, puis les mettre au four 10 à 15 mn
 21. Régalez-vous !!!
-

Révision #8

Créé 27 décembre 2023 18:17:54 par evinalain

Mis à jour 28 mai 2024 13:46:28 par black sponge