

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

Mélanger dans un plat la farine, le sucre et le sel

Couper le beurre en petits morceaux et le laisser à température ambiante pour le ramollir

Dissoudre la levure de boulanger dans le lait tiédi

Verser le lait sur la farine et casser deux oeufs sur l'ensemble

Pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène

Laisser reposer à température ambiante (tiède ou chaude) jusqu'à ce que la pâte double de volume

Malaxer la pâte quelques instants pour la faire retomber et la placer dans le réfrigérateur pendant au moins 30 minutes

Fariner le plan de travail et étaler la pâte

Déposer le beurre en une couche au centre de la pâte étalée

Rabattre les côtés de la pâte sur le beurre et bien la sceller

Allonger la pâte avec le rouleau afin d'obtenir un rectangle en évitant de laisser échapper le beurre

Plier la pâte en quatre : rabattre les extrémités jusqu'au centre puis replier la pâte. Faire pivoter la pâte de 45°

Répéter deux fois les opérations 11 et 12

Étaler la pâte de manière fine et uniforme (environ 40 sur 50 cm)

Découper des rectangles de 10 sur 20 cm environ (ou à votre convenance)

Pour des croissants : couper les rectangles obtenus dans la diagonale pour obtenir des triangles et rouler la pâte en finissant sur la pointe

Pour des pains au chocolat : placer une barre de chocolat à chaque extrémité courte du rectangle et enrouler chaque barre jusqu'au centre

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

Préchauffer le four à 210°

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

Régalez-vous !!!

Révision #7

Créé 27 décembre 2023 18:17:54 par evinalain

Mis à jour 29 décembre 2023 13:37:34 par evinalain