

## Pate à croissants ou pains aux chocolats

### Ingrédients ( env 10 pcs )

250 g de farine T45  
25 g de sucre  
1 cuillère à café rase de sel  
4 gr de levure déshydratée  
130 g de lait bien froid  
125 g de beurre (paysan breton est très bien)  
1 œuf pour dorer les croissants

Délayez la levure dans 4 cuillères à café d'eau tiède et réservez 5 à 10 minutes. Cette étape permet de bien activer l'action de la levure.

Versez tous les ingrédients, sauf le beurre et l'œuf (réservé pour la dorure) dans le bol du robot muni de la feuille. Pétrissez 5 à 10 minutes pour obtenir une pâte homogène. Faites une boule et incisez le dessus en forme de croix. Filmez-la avec du film étirable ou mettez-la dans un plastique et réservez la pâte au frais environ 30 minutes.

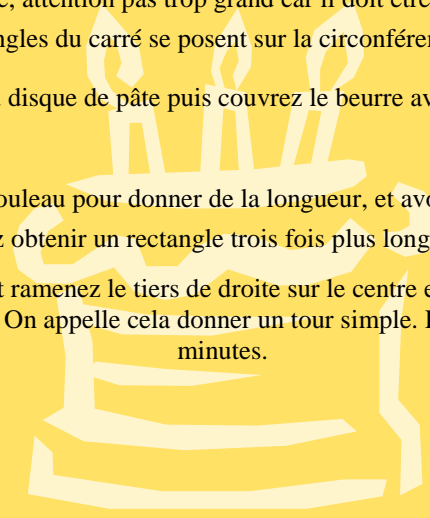
Pendant ce temps, déballez le beurre et tapez-le au rouleau en farinant un peu de manière à lui donner une forme carrée. Il ne doit pas être trop fin. Ce que je fais pour un peu simplifier la tâche et éviter d'avoir du beurre qui colle partout, c'est que je le met au préalable dans un sac congélation de taille moyenne. De cette manière, j'abaisse le beurre au rouleau sans en mettre partout.

Abaissez la pâte en un disque, attention pas trop grand car il doit être adapté à la taille du carré de beurre, c'est à dire que les angles du carré se posent sur la circonférence du disque.

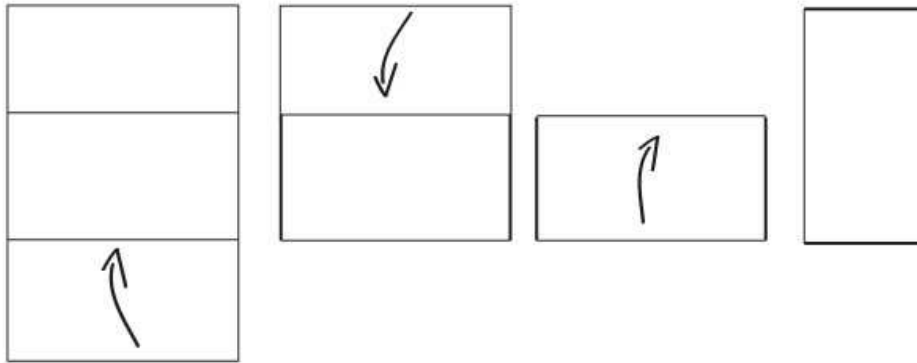
Placez le beurre au centre du disque de pâte puis couvrez le beurre avec la pâte qui dépasse. Il doit être bien emprisonné.

Farinez un peu et étalez au rouleau pour donner de la longueur, et avoir une épaisseur de 5 mm, minimum 3 mm. Vous devez obtenir un rectangle trois fois plus long que large.

Pliez le pâton en trois, soit ramenez le tiers de droite sur le centre et ensuite le tiers de gauche, vous aurez trois épaisseurs. On appelle cela donner un tour simple. Filmez et réservez au frais 30 minutes.

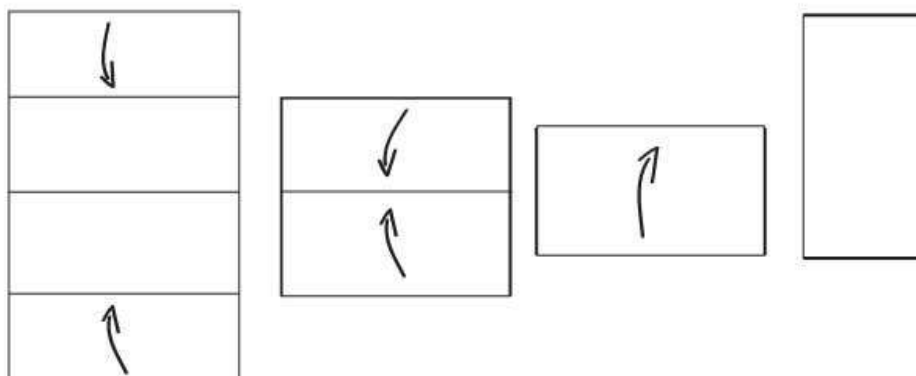


### Tour simple



Farinez un peu votre plan de travail et posez le pâton, tenez l'ouverture vers la droite, comme un livre posé à plat, farinez un peu et allongez le pâton pour obtenir la même épaisseur (toujours 3 fois plus long que large). Ramenez la partie de droite et de gauche au centre et pliez encore de manière à avoir 4 épaisseurs c'est à dire que contrairement au tour simple la partie gauche ne se superpose plus sur celle de droite mais leurs bords se touchent puis vous les rabattez l'un sur l'autre comme si vous refermiez un livre. Cette fois on appelle cela un tour portefeuille. Filmez à nouveau et réservez au frais 30 minutes.

### Tour portefeuille



Étalez le pâton en un rectangle de 25 à 30 cm de long et de 15 cm de large.

Si vous souhaitez des minis croissants coupez le rectangle en deux dans la longueur avant de détailler des triangles dont les bases sont égales. Pour une version taille « classique » détaillez directement sans recouper.

Roulez les croissants et mettez-les sur une plaque couverte d'une feuille de papier cuisson. Couvrez avec un torchon et laissez pousser pendant environ 2h.

Si vous voulez vos croissants pour le lendemain, laissez les reposer toute la nuit au réfrigérateur, puis les laisser revenir à température ambiante au moins 1 h avant de débiter la cuisson.

Préchauffez votre four à 180°C (th 6). Battez l'œuf dans un bol avec un peu de sel. Appliquez un peu de cet œuf sur les croissants à l'aide d'un pinceau souple. Faites cuire environ 15 à 18 minutes selon votre four et votre goût.

