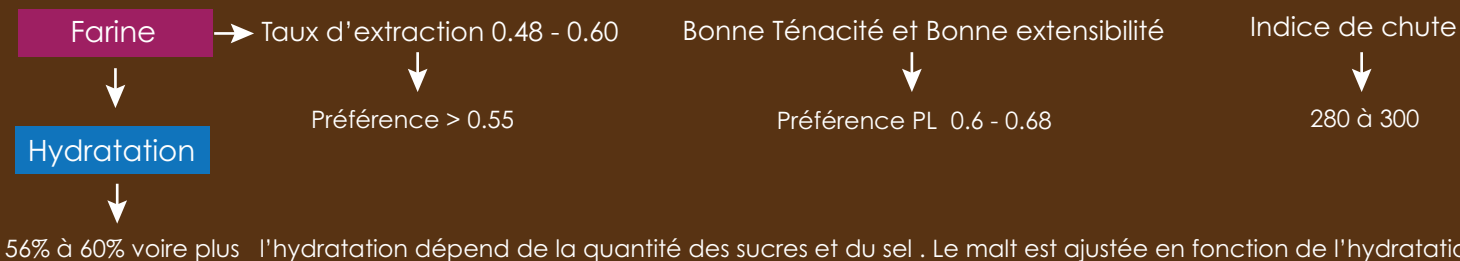


Charte du croissant français d'origine



Calculez sur le poids de la farine



Recette Type: 1 kg de farine | 600 g d'eau | 12 g malt diastasic | 40 g de saccharose | 20 g de levure | 16.5 g de sel

Beurre de tourage 280 g → Poids sur la détrempe 16 % à 17 %

Pétrissage

Le pétrissage doit être maintenu à l'état de frasage. Le gluten prend de la structure avec des rabats et le laminage. Il serait possible d'effectuer un court pétrissage mais cela nécessitera de réajuster le temps de fermentation tout en s'assurant d'avoir suffisamment de force. Des rabats serrés sont plus efficaces que le pétrissage pas seulement pour le gluten mais aussi pour le développement des levures

Fermentation

Elle doit être bien contrôlée pour à la fois ne pas voir une trop grande consommation des sucres et un relâchement de la pâte effet des enzymes. En même temps, il doit avoir suffisamment de développement car cela favorise une diminution de l'apprêt. 2h à 18°C en masse avec refroidissement rapide | 1h à 24°C avec refroidissement rapide | 20 mn et passage au froid à 3°C. La quantité de levure et le type de levure sont en relation directe avec la méthode à préconiser. Il faut penser pâte à pain plus que pâte viennoise.

Tourage

Deux tours en direct puis repos au froid 30 mn avant détaillage. Des beurres pas trop durs sont préférables. Le tourage est délicat du fait de l'hydratation et de la faible quantité de beurre. Le beurre doit-être entre 10°C -15°C en fonction du type de beurre et la pâte très froide. L'épaisseur doit relativement être fine mais pas exagérément, il faut à la fois que le beurre s'étale parfaitement en une fine pellicule et ne pas disparaître dans la pâte.

Apprêt

L'apprêt doit être moins long que pour un croissant ordinaire sinon risque de perte de saveur voire d'acidité, et risque de perte du feuilletage. Le développement au four est conséquent surtout en fonction du type de levure. SAF premium et la 1895 de Lesaffre favorise ce genre de pousse. La pousse doit se faire autour de 25°C à 75% à 80% d'humidité. La encore, il faut que les croissants gonflent mais gardent une certaine tenue. Cela demande plusieurs essais pour s'habituer à cette pratique. Il est probable que sur 3 jours de conservation à 3°C constant en fonction du mode de fermentation de ne pas avoir à pousser les croissants et les enfourner tel quel

Conservation

Une fois façonné les croissants peuvent rester dans un réfrigérateur dans une boîte hermétique à 2°C constant voire 3°C. pour 3 jours La congélation est possible mais pas recommandée. Dans ce cas l'idéale serait une congélation à -5°C. En effet, A cette température, il a moins d'eau qui gèlent moins de pression au sein de la pâte et probablement une moins grande détérioration de la levure et du gluten. Des tests sont nécessaires pour déterminer la quantité de levure en fonction du type de levure