Atelier de Cocina

CROISSANTS

Ingredientes: (para 12-14 croissants franceses de mantequilla)

Para la masa:
500 g de harina fina de repostería (W-80-100)
75 g de azúcar granulado
6 g de sal
100 g mantequilla, con 82 % de Materia grasa (temperatura ambiente)
25 g de levadura fresca (o 10 g de levadura seca)
95 ml leche entera
135 ml agua

Para la placa de mantequilla:

250 g de mantequilla fría, con 82 % Materia grasa

Para pintar los Croissants:

1 huevo, 1 yema de huevo, y 30 ml de leche

Elaboración:

El Amasado:

Es muy importante, que antes de empezar la receta, una hora antes aproximadamente, tener los 100 g de mantequilla, fuera de frigorífico, a temperatura ambiente.
Colocar la harina en un bol grande, o en el recipiente de la amasadora-mezcladora, si tenemos. Añadir la sal, azúcar, leche, mantequilla blanda, y levadura, por éste orden. Es muy importante, no poner la levadura en contacto con la sal. Colocar el accesorio de la pala, y a velocidad media-baja, vamos mezclando y añadiendo el agua progresivamente. Seguir mezclando, hasta que los ingredientes se junten entre sí, y la masa se separe del recipiente.
Volcar la masa sobre la mesa de trabajo o encimera. Amasar con las manos, durante 10-12 minutos, hasta obtener una masa lisa, homogénea, y muy elástica. Si al estirarla con las manos, la masa no se rompe, es que ya está perfecta. Dejar descansar la masa unos 5-10 minutos, para que se relaje. Entonces, con las manos, o con la ayuda de un rodillo, estirar la masa hasta formar un rectángulo, de 7-8 mm de grosor. Envolver con film, y reservar en el frigorífico unas 8 horas, o toda la noche, (el mínimo son 4 horas).
Preparar la placa de mantequilla.
Sacar del frigorífico los 250 g de mantequilla, y colocar entre dos papeles de horno, o entre dos plásticos. Con la ayuda de un rodillo, ir aplanando, y estirar la mantequilla, con pequeños golpecitos. El objetivo es formar un rectángulo de mantequilla, que sea aproximadamente la mitad del tamaño de la masa. Con los dos papeles, tapamos perfectamente la placa de mantequilla, y la guardamos en el frigorífico, 20 minutos.
Después de las 4-8 horas de reposo, sacar la masa de la nevera. En la mesa de trabajo enharinada, colocar la masa, estirar un poco más en forma de rectángulo de unos 6-7 mm de grosor. Colocar la placa de mantequilla en la mitad inferior del rectángulo de masa. Cubrir la mantequilla, con la otra mitad de masa, como si fuera un libro, de manera que la mantequilla quede bien tapada.

Los pliegues:

1º Espolvorear un poco de harina en la mesa de trabajo, y en el rodillo. Girar la masa $\frac{1}{4}$ de vuelta, de manera que la doblez quede a la derecha. Estirar la masa primero longitudinalmente, y después dar un poco de anchura. Estirar la masa, siempre partiendo desde el centro hacia el extremo, y desde el centro al lado contrario, hasta volver a tener la masa a unos 7 mm. de grosor. Teniendo cuidado de no trabajar la masa demasiado para no introducir la mantequilla.
2º Girar de nuevo la masa, para colocar la doblez a nuestra derecha. Doblar la parte inferior de la masa hasta 2/3. Doblar entonces la parte superior para que toque la parte previamente doblada. Doblar el conjunto obtenido en 2, como si fuera una billetera, para así obtener, 4 capas de masa. Eliminar el exceso de harina entre cada doblez. Envolver la masa con film y reservar en el frigorífico durante 30-40 minutos.
3º Sobre la mesa de trabajo enharinada, colocar la masa con la doblez a nuestra derecha. Estirar de nuevo la masa longitudinalmente, para darle forma rectangular de 6 mm de grosor. Darle un poco de anchura, y doblar un tercio de la masa sobre sí mismo empezando por la parte inferior, y cubrir con la parte superior para obtener 3 capas de masa. Envolver la masa nuevamente y reservar en el frigorífico durante 30-40 minutos.

Cortar y dar forma a los Croissants:
Espolvorea de nuevo la encimera, con una pizca de harina. Estirar la masa para obtener un rectángulo de 28 X 64 cm y un espesor de 5-6 mm Con un cuchillo afilado grande, o un corta pastas rodante, cortar 1 cm de masa de cada lado del rectángulo, para revelar las capas. El rectángulo final de masa debe ser ahora, de unos 25 X 64 cm.

Con un cuchillo grande, o un corta pastas, cortar unos triángulos de 8 cm de base por 25 cm de largo. Obtener unos 12 triángulos. Colocar los triángulos de masa sobre una bandeja, y reservar en el frigorífico durante 15 minutos.
Con un cuchillo, hacer una incisión de 5 mm en el medio de la base de cada triángulo. Estirar ligeramente la base de cada uno, y envolver suavemente el triángulo sobre sí mismo. La punta final debemos colocarla siempre debajo, cerrando la media luna.
Colocar los croissants en dos bandejas de horno, 6 en cada bandeja, con una separación considerable entre ellos, ya que van a crecer bastante con el levado. Pintar los croissants suavemente, con la mezcla de huevo, yema y leche. Dejar los croissants en un lugar templado 2 h y 30 minutos, hasta que casi, tripliquen su tamaño. La temperatura ideal para el levado, son unos 22-24° C.

Hornear:

Unos 20 minutos antes del final del levado, precalentar nuestro horno a 200° C. Cuando los croissants hayan crecido lo suficiente, los pintamos nuevamente con el glaseado de huevo, muy suavemente.
Hornear los 6-7 primeros minutos a 200° C. Bajar la temperatura a unos 180° C y hornear 12 minutos más.
Temperatura de horneado, es orientativa, ya que cada horno es un mundo.