



Croissant bicolore

Ingredients

500g de farine
60g de sucre
140g d'eau
1 pincée de sel
1 sachet de levure boulangère
125 + 175g de beurre
100g de lait
du colorant rouge

La détrempe

- Pour 12 croissants -

Dans le bol mettre dans l'ordre : la levure, la farine, le sucre, le sel, l'eau et le lait 2 minutes/mode ptrin

Ajouter 125g de beurre en morceaux 5 minutes 30/mode ptrin

Sortir toute la pâte du bol

Puis y remettre 250g de la pâte et du colorant rouge 5 minutes/mode ptrin

Filmer les 2 pâtes séparément sans trop serrer (ça va gonfler) et laisser toute une nuit au frais

Pour le lendemain préparer le beurre restant (175g) en l'étalant en carré de 20cm, filmer et mettre au frais

Feuilletage et montage

Prendre la pâte sans couleur, la dégazer (appuyer dessus pour enlever l'air) et l'étaler en rectangle de 20cm x 40

Mettre le carré de beurre à une extrémité et rabattre la moitié de la pâte au-dessus

Étaler à l'aide d'un rouleau un rectangle d'environ 20x60cm et rabattre les 2 extrémités vers le milieu (sans les chevaucher)

Puis les rabattre l'une sur l'autre (on obtient 4 épaisseurs), filmer et mettre au frais 1h (on vient de faire un tour double)

On reprend la pâte pour faire un tour simple :

Étaler la pâte en rectangle d'environ 20x60cm

Plier 1/3 du bas vers le centre puis le 1/3 du haut au dessus (vous avez 3 épaisseurs)

Mettre au frais 1h

Etaler les 2 ptes sparment mais de mme taille de 25x60cm

Superposes les rouge en dessous et dcouper proprement les bordures mais de faon avoir un rectangle de 25x60cm

Sur la longueur (donc 60cm) dcouper tous les 10cm (ce sera la base), puis dcouper en triangle d'un point en haut gauche vers l'extrmit en bas droite

Faire une petite entaille au centre de la base pour faciliter le faonnage, partir de la base et rouler la pte sur elle-mme

Laisser gonfler les croissants 2h (suivant les temprature qu'il fait dans votre maison a peut tre plus long ou plus rapide)

Prchauffer le four 180C

Enfourner pour environ 20 25 minutes
