

CROISSANTS

Necessiten 2 dies d'elaboració

<u>Mides per a uns 8 coissants</u>	<u>Mides per a uns 15 coissants</u>	<u>Preferment</u>
47 grs	93 grs	farina força
28 ml	56 ml	aigua
3 grs (o 1 grs)	6 grs	llevat fresc de Paris (o 2 grs llevat pols instantani)
1 gr	2 grs	sal
		<u>Massa dels croissants</u>
1 (petit)	1	ou
250 grs	500 grs	farina força
103 ml	205 ml	aigua
35 ml	70 ml	llet
100 grs	200 grs	mantega especial (ben freda) (1)
28 grs	55 grs	sucre
13 grs (o 5 grs)	25 grs	llevat fresc de Paris (o 10 grs llevat pols instantani)
5 grs	10 grs	sal

(1) Mantega especial per croissants: Aquesta no s'estova tant ràpidament a temperatura ambient. Es pot comprar a la granja del c/ Xuclà, 21. També en té a vegades el forn Baltà

Amb els croissants no ens interessa que la massa pugi i per tant els ingredients han d'estar tots freds i a ser possible treballar en un ambient fred.

Preparació del preferment

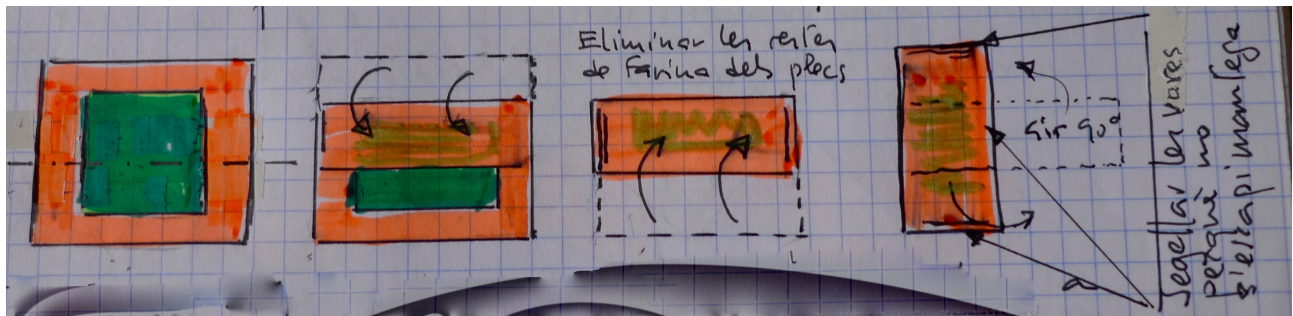
- Diluir el llevat en una mica d'aigua tèbia.
- Barrejar la farina + la sal + l'aigua + el llevat diluït i pastar-ho 3 o 4 minuts.
- Deixar-ho fermentar en un bol tapat durant 4 hores (o deixar-ho a la nevera fins l'endemà al cap d'un parell d'hores d'haver-lo preparat).

Preparació de la massa dels croissants

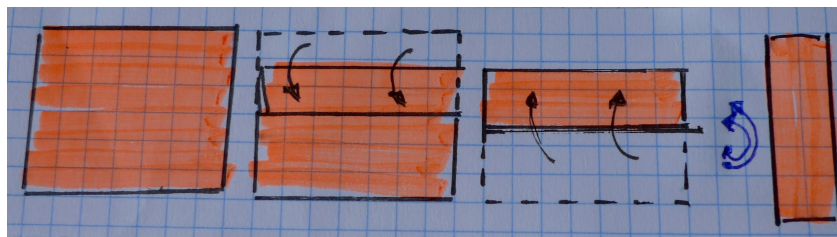
- Si el fem fer el dia abans, treure el preferment de la nevera 2 hores abans de posar-se a fer els croissants.
- NO treure la mantega de la nevera fins que la necessitem més endavant.
- Diluir el llevat en una mica d'aigua FREDA.
- Barrejar la farina + l'aigua FREDA + la llet FREDA + la sal + el sucre + el preferment i pastar-ho fins a tenir una massa elàstica i homogènia. NO pastar-ho massa estona.
- Deixar-ho reposar, tapat, durant 1 hora a la NEVERA

Plegat inicial de la massa

- Enfarinar lleugerament el marbre de treball. Treure la massa de la nevera i estirar-la fins a donar-li una forma rectangular d'uns 40 cm x 20 cm.
- Ara traiem la mantega de la nevera i la col·loquem entre dos papers film i l'aplanem, primer donant-li uns copets uniformement distribuïts al llarg de la mantega amb el corró i després l'estirem fent rodar el corró com quan estirem una massa. Hem d'aconseguir una forma rectangular d'uns 24 cm x 18 cm.
- Col·locar el rectangle de mantega al damunt del rectangle de la massa i plegar-la des d'un dels extrems llarg fins a la meitat del rectangle i des de l'altre extrem fins al final de la massa, fent un plec simple (com plegar una carta).



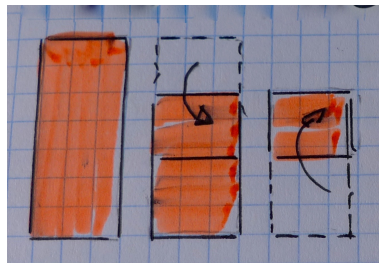
- Girar la massa 90° de manera que ens quedi el llom llarg a l'esquerra i tornar-la a estendre amb el corró fins a tornar a tenir un rectangle d'uns 40 cm x 20 cm (aproximadament les mides inicials) i la tornem a plegar com hem fet abans.



Fer CINC plecs a la massa

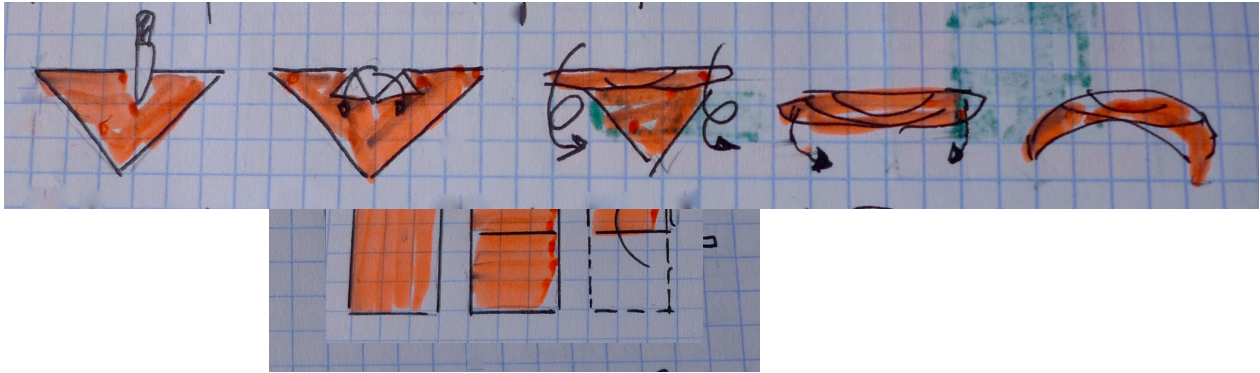
1er plec

- Partint de la massa estirada li fem un plec simple.
- Ara la massa plegada la posem 30 minuts al CONGELADOR tapada amb un paper film.



2on plec

- Quan la traiem del congelador la girem 90° respecte a com l'hem plegant abans (es a dir els laterals tancats han de quedar mirant cap a l'esquerra i cap a la dreta) de manera que quan la tornem a estirar es faci en sentit contrari al d'abans.
- Estirem la massa al el corró i li fem un plec simple.



- Ara la massa plegada la tornem a posar 30 minuts al CONGELADOR tapada amb un paper film.

3er plec

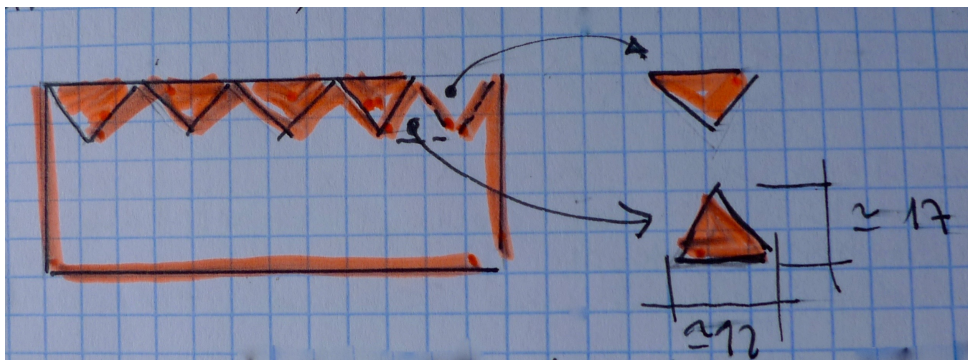
- Repetir els mateixos passos

4art plec

- Repetir els mateixos passos
- Però ara deixar la massa plegada i tapada amb paper film 3 hores a la NEVERA

5è plec

- Repetir els mateixos passos d'estirar i plegar la massa.
- Després estendre la massa amb el corró fins a conformar un rectangle d'aproximadament 70 cm x 40 cm i amb un gruix d'uns 3 o 4 mm.
- Dividir la massa amb triangles d'una mida de 12 cm x 17 cm.



- Deixar reposar els triangles durant uns 5 minuts tapats amb un drap enfarinat.
- Un cop reposats els hi anirem donant forma de croissant enrotllant-los, però primer farem un petits talls a la base del croissant i doblegarem les dues puntetes cap endins (això dóna una mica més de gruix a la part central quan puja),
- Col·locar els croissants sobre paper sulfuritzat a la safata del forn i deixar-los reposar tapats 2 hores.
- Quan falti 1/2 hora per enforar preescalfar el forn a 200°C
- Forn a 200 °C durant 10 minuts
 - Sants: 11 minuts a la 3^a posició de la graella
- Quan traiem la safata del forn i abans d'enretirar els croissants es poden pintar lleugerament amb un pinzell sucut en llet ensucrada (els hi dóna brillantor).