



Le Croissant

Formule de la pâte levée feuilletée

Quantité exprimée en pourcentage par rapport au poids de farine

Ingrédients	Formule sans améliorant	Formule avec améliorant
Farine	100%	100%
Eau	50%	50%
Sel	2%	2%
Levure fraîche ¹	2,5%	4,5%

(1) Adaptez la quantité en cas d'utilisation de levure sèche

(poids levure sèche = 1/3 poids levure fraîche) – Dosage indiqué pour la levure de qualité normale

Formule du croissant

Diagramme du croissant

Préparation des ingrédients

Pétrissage

Boulage et incorporation du beurre

Laminage – Tourage double

Laminage – Tourage simple – laminage final

Détaillage

Façonnage

Apprêt

Mise au four et cuisson

Évaluation du produit fini



Formule de la pâte levée feuilletée

Quantité exprimée en pourcentage par rapport au poids de farine

Ingrédients	Formule sans améliorant	Formule avec améliorant
Beurre	3%	3%
Sucre	11%	11%
Améliorant ²	-	1%
Beurre de tourage	25% sur poids total de la pâte soit 45% sur poids de farine	25% sur poids total de la pâte soit 45% sur poids de farine

(2) Dosage indicatif: se référer à la dose prescrite de l'améliorant utilisé

Ces formules correspondent à des formules de base. On peut éventuellement utiliser du lait (en remplacement de l'eau) et des œufs (1 à 2 par kg de farine)

Formule du croissant

Diagramme du croissant

Préparation des ingrédients

Pétrissage

Boulage et incorporation du beurre

Laminage – Tourage double

Laminage – Tourage simple – laminage final

Détaillage

Façonnage

Apprêt

Mise au four et cuisson

Évaluation du produit fini



Diagramme

	sans améliorant	avec améliorant
Type de pétrin	Spirale	Spirale
Température de base	37°C	37°C
Pétrissage	3 min vitesse 1 (ajout beurre à 2 min) 3 min vitesse 2 (à adapter en fonction de la qualité farine)	3 min vitesse 1 (ajout beurre à 2 min) 3 min vitesse 2 (à adapter en fonction de la qualité farine)
Température de pâte	18-20°C	18-20°C
Pointage	16h à 4°C	10 min 4°C
Beurrage	25% sur poids de pâte	25% sur poids de pâte

Formule du croissant

Diagramme du croissant

Préparation des ingrédients

Pétrissage

Boulage et incorporation du beurre

Laminage – Tourage double

Laminage – Tourage simple – laminage final

Détaillage

Façonnage

Apprêt

Mise au four et cuisson

Évaluation du produit fini



Diagramme

	sans améliorant	avec améliorant
Tourage	1 tour double et 1 tour simple	1 tour double et 1 tour simple
Détente	10 min 4°C après chaque tour	10 min 4°C après chaque tour
Abaisse	2,5 mm	2,5 mm
Détaillage	55g	55g
Apprêt	2h15 à 28°C	2h15 à 28°C
Cuisson	15 min 175°C	15 min 175°C

Formule du croissant

Diagramme du croissant

Préparation des ingrédients

Pétrissage

Boulage et incorporation du beurre

Laminage – Tourage double

Laminage – Tourage simple – laminage final

Détaillage

Façonnage

Apprêt

Mise au four et cuisson

Évaluation du produit fini



Préparation des ingrédients



Farine



Sel



Sucre



Améliorant

Peser et mélanger
les ingrédients secs

Peser à part
le beurre et la levure



Formule du croissant

Diagramme du croissant

Préparation des ingrédients

Pétrissage

Boulage et incorporation du beurre

Laminage – Tourage double

Laminage – Tourage simple – laminage final

Détaillage

Façonnage

Apprêt

Mise au four et cuisson

Évaluation du produit fini

Pétrissage



puis ajouter l'eau



Après 30 secondes de pétrissage, incorporer la levure



Introduire tous les ingrédients secs (sauf la levure) dans le pétrin, les mélanger pendant 30 secondes

Formule du croissant

Diagramme du croissant

Préparation des ingrédients

Pétrissage

Boulage et incorporation du beurre

Laminage – Tourage double

Laminage – Tourage simple – laminage final

Détaillage

Façonnage

Apprêt

Mise au four et cuisson

Évaluation du produit fini



Pétrissage



Pétrissage
vitesse 1 : 2 min



Ajouter le beurre
et pétrissage
vitesse 1 : 1 min



Pétrissage
vitesse 2 : 3 min

Formule du croissant

Diagramme du croissant

Préparation des ingrédients

Pétrissage

Boulage et incorporation du beurre

Laminage – Tourage double

Laminage – Tourage simple – laminage final

Détaillage

Façonnage

Apprêt

Mise au four et cuisson

Évaluation du produit fini



Pétrissage



Contrôler la température de la pâte : entre 18° et 20°C

En fin de pétrissage on obtient un réseau assez peu développé



Formule du croissant

Diagramme du croissant

Préparation des ingrédients

Pétrissage

Boulage et incorporation du beurre

Laminage – Tourage double

Laminage – Tourage simple – laminage final

Détaillage

Façonnage

Apprêt

Mise au four et cuisson

Évaluation du produit fini



Boulage et incorporation du beurre



A la sortie du pétrin :
faire un boulage de
l'ensemble de la pâte



la recouvrir sous film et
mettre 10 min à 4°C en
armoire réfrigérée



Formule du croissant

Diagramme du croissant

Préparation des ingrédients

Pétrissage

Boulage et incorporation du beurre

Laminage – Tourage double

Laminage – Tourage simple – laminage final

Détaillage

Façonnage

Apprêt

Mise au four et cuisson

Évaluation du produit fini



Boulage et incorporation du beurre

Étaler la pâte au rouleau pour obtenir une forme carré



Battre le beurre pour le rendre malléable, avant incorporation (à raison de 25% poids total de la pâte)

Formule du croissant

Diagramme du croissant

Préparation des ingrédients

Pétrissage

Boulage et incorporation du beurre

Laminage – Tourage double

Laminage – Tourage simple – laminage final

Détaillage

Façonnage

Apprêt

Mise au four et cuisson

Évaluation du produit fini



Boulage et incorporation du beurre

Le beurrage :

disposer le carré de beurre sur le carré de pâte

replier les 4 côtés de la pâte sur la plaque de beurre afin d'enfermer la totalité de la matière grasse



Formule du croissant

Diagramme du croissant

Préparation des ingrédients

Pétrissage

Boulage et incorporation du beurre

Laminage – Tourage double

Laminage – Tourage simple – laminage final

Détaillage

Façonnage

Apprêt

Mise au four et cuisson

Évaluation du produit fini



Laminage – Tourage double



Passer le carré au laminoir, jusqu'à obtenir une pâte d'épaisseur de 5 mm



Veiller à ce que la pâte maintienne une forme rectangulaire.

Tour double (en portefeuille): replier les 2 bords en les faisant se rejoindre



Formule du croissant

Diagramme du croissant

Préparation des ingrédients

Pétrissage

Boulage et incorporation du beurre

Laminage – Tourage double

Laminage – Tourage simple – laminage final

Détaillage

Façonnage

Apprêt

Mise au four et cuisson

Évaluation du produit fini



Laminage – Tourage double



Rabattre une partie
précisément sur l'autre,
pour obtenir 4 plis

Recouvrir sous
film

Laisser reposer
au froid
- 4°C pendant
10 mn



Formule du croissant

Diagramme du croissant

Préparation des ingrédients

Pétrissage

Boulage et incorporation du beurre

Laminage – Tourage double

Laminage – Tourage simple – laminage final

Détaillage

Façonnage

Apprêt

Mise au four et cuisson

Évaluation du produit fini



Laminage – Tourage simple

Passer de nouveau la pâte au laminoir pour obtenir un rectangle de pâte de 5mm d'épaisseur



Tour simple : rabattre la partie gauche jusqu'au 2/3 du rectangle et recouvrir par la partie droite, pour obtenir 3 plis.



Formule du croissant

Diagramme du croissant

Préparation des ingrédients

Pétrissage

Boulage et incorporation du beurre

Laminage – Tourage double

Laminage – Tourage simple – laminage final

Détaillage

Façonnage

Apprêt

Mise au four et cuisson

Évaluation du produit fini



Laminage – Tourage simple



Recouvrir sous film
et laisser reposer
au froid – 4°C
pendant 10 mn



Repasser la pâte
au laminoir, pour
obtenir une
abaisse de 2,5mm



Formule du croissant

Diagramme du croissant

Préparation des ingrédients

Pétrissage

Boulage et incorporation du beurre

Laminage – Tourage double

Laminage – Tourage simple – laminage final

Détaillage

Façonnage

Apprêt

Mise au four et cuisson

Évaluation du produit fini



Détaillage

Déposer la pâte sur le plan de travail



1

Veiller à ce que les bords du rectangle soient bien droits et réguliers



2



3

Découper des bandes d'environ 18cm de largeur

Formule du croissant

Diagramme du croissant

Préparation des ingrédients

Pétrissage

Boulage et incorporation du beurre

Laminage – Tourage double

Laminage – Tourage simple – laminage final

Détaillage

Façonnage

Apprêt

Mise au four et cuisson

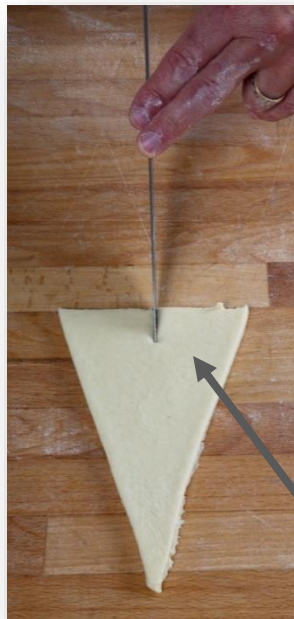
Évaluation du produit fini



Détaillage



Découper des triangles isocèles
dimensions indicatives
base: 10 cm - côtés : 18 cm
poids visé : 55gr



Faire une incision au milieu
de la base du triangle.

Formule du croissant

Diagramme du croissant

Préparation des ingrédients

Pétrissage

Boulage et incorporation du beurre

Laminage – Tourage double

Laminage – Tourage simple – laminage final

Détaillage

Façonnage

Apprêt

Mise au four et cuisson

Évaluation du produit fini



Façonnage



Étirer légèrement le triangle

Rouler le pâton de la base vers le sommet en prenant soin de ne pas comprimer la pâte

(les mains sont placées au centre du triangle, de part et d'autre de l'incision, pour finir aux extrémités, tout en poussant vers l'extérieur)



Veiller à ce que la pointe du triangle soit repliée sur le croissant



Formule du croissant

Diagramme du croissant

Préparation des ingrédients

Pétrissage

Boulage et incorporation du beurre

Laminage – Tourage double

Laminage – Tourage simple – laminage final

Détaillage

Façonnage

Apprêt

Mise au four et cuisson

Évaluation du produit fini



Apprêt

Positionner les croissants sur une plaque en conservant une certaine distance entre eux.



2

Les placer en étuve à température et hygrométrie régulée :
- 28°C - HR = 70% - 2h15



Les croissants
doublent de
volume



le feuilletage
devient
visible

Formule du croissant

Diagramme du croissant

Préparation des ingrédients

Pétrissage

Boulage et incorporation du beurre

Laminage – Tourage double

Laminage – Tourage simple – laminage final

Détaillage

Façonnage

Apprêt

Mise au four et cuisson

Évaluation du produit fini



Mise au four et cuisson



Avant mise au four, les croissants seront dorés au pinceau avec la préparation composée d'œufs.



Cuisson en four ventilé 175°C pendant 15mn, sans ajout de vapeur



Formule du croissant

Diagramme du croissant

Préparation des ingrédients

Pétrissage

Boulage et incorporation du beurre

Laminage – Tourage double

Laminage – Tourage simple – laminage final

Détaillage

Façonnage

Apprêt

Mise au four et cuisson

Évaluation du produit fini

Evaluation du produit fini



La croûte doit être bien dorée et de belle couleur blonde, la mie alvéolée, aérée, souple, presque brillante, et montrer un feuilleté croustillant



Formule du croissant

Diagramme du croissant

Préparation des ingrédients

Pétrissage

Boulage et incorporation du beurre

Laminage – Tourage double

Laminage – Tourage simple – laminage final

Détaillage

Façonnage

Apprêt

Mise au four et cuisson

Évaluation du produit fini





LESAFFRE

Conception et réalisation :

Nadine DEBAIL – Communication Groupe

Avec l'aimable collaboration du Baking Center™

Crédits photographiques :

Clémentine BEJAT