

Croissant francesi – ricetta classica

Fare i croissant in casa partendo da zero non è né semplice né veloce. Il risultato però vi ripagherà ampiamente dello sforzo.

Questa ricetta l'ho trovata su diversi siti francesi e su un paio di libri di pasticceria francese. Il fatto che le dosi siano sempre praticamente uguali mi conforta molto.



Fasi di lavorazione:

Sono le stesse che seguono i pasticceri per ottenere una pasta sfoglia gonfia e friabile:

- impasto e prima lievitazione (molto lunga e in frigorifero)
- **“beurrage”** (incorporare il panetto di burro appiattito dentro alla pasta)
- **“tournage”** (3 pieghe a 3, indispensabili per ottenere le sfoglie)
- formatura, seconda lievitazione, **“dorure”** e cottura.

Ingredienti:

Inutile dire che la qualità degli ingredienti è fondamentale (soprattutto il burro di ottima qualità e la farina, che deve avere la giusta forza per mantenere un corretto compromesso tra friabilità e leggerezza). Due parole anche sul **latte in polvere**: è usato tantissimo nei dolci in Francia, molto poco da noi. Se non si riesce a reperirlo utilizzare, al posto della dose intera di acqua prevista dalla ricetta, 50% acqua e 50% latte intero.

Tempi di lavorazione: partire la sera prima con l'impasto, in modo da trovarsi la mattina con la pasta lievitata. Una volta

che si inizierà a stendere la pasta, sommando tempi di lavorazione, riposo in frigorifero e ultima lievitazione, ci vorranno circa altre 6 ore (1 ora e mezzo il beurrage, 2 ore circa il tournage, 2 ore l'ultima lievitazione, mezz'ora circa tra formatura e cottura).

In alternativa, l'ideale è preparare i croissant e congelarli prima dell'ultima lievitazione. Quando li si vorrà utilizzare, toglierli dal congelatore la sera prima (lasciandoli nel forno spento sopra ad un piatto). Alla mattina saranno lievitati e pronti da cuocere.

Ingredienti (circa 16-18 pezzi)

- 500 gr di farina (250 farina 00 + 250 Manitoba)
- 250 ml acqua
- 20 gr lievito di birra fresco
- 20 gr di latte in polvere (oppure vedi sopra)
- 10 gr di sale
- 60 gr zucchero
- 100 gr di burro
- per il "beurrage": 250 gr burro di ottima qualità
- per la "dorure": 1 tuorlo + 3 cucchiaini di latte

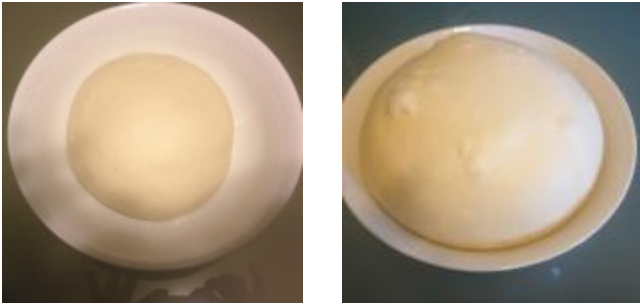
FASE 1) **Impasto – prima lievitazione**

Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida (prelevata dal totale).

Nell'impastatrice mettere lo zucchero, il burro freddo, tutta la farina, il sale e il latte in polvere. Iniziare a mescolare, quindi aggiungere l'acqua (o acqua e latte, se non si utilizza il latte in polvere), poco per volta. Per ultima, aggiungere l'acqua in cui si è sciolto il lievito. Impastare 4 minuti a bassa velocità e poi altri 6 minuti a media velocità (con il Bimby, che ha un'unica velocità di impasto, ho impostato 10 minuti vel. Spiga).

Formare una palla, metterla in un recipiente infarinato, ricoprire con pellicola e mettere in frigo a 6° per 12 ore (abbassare la temperatura del frigorifero al minimo e poggiate la ciotola nel ripiano più alto).

ecco la pasta prima e dopo la lievitazione:



FASE 2) *Beurrage*

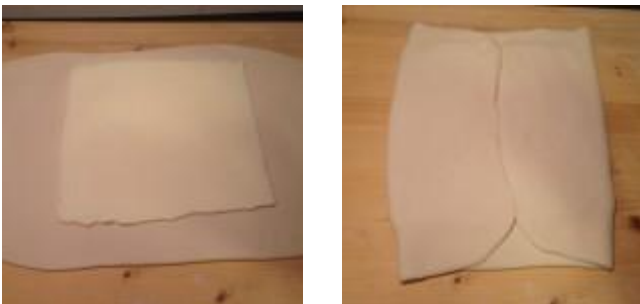
Formare il panetto di burro in un quadrato di 20 cm x 20 cm, mettendolo tra due fogli di carta da forno e battendo con il mattarello fino ad ottenere le dimensioni giuste. Se si fatica ad ottenere una forma il più possibile quadrata, si possono ritagliare gli eccessi con un coltellino e riposizionarli, poi stendere ancora un po' con il mattarello.

Ecco come si presenta il burro una volta steso:



Mettere in frigorifero per circa 1 ora. Sia il burro che la pasta devono essere freddi di frigorifero (4-6°).

Stendere la pasta in un rettangolo di circa 40x25. Appoggiare il quadrato di burro al centro della pasta, ripiegare i due bordi fino a coprirlo, senza sovrapporre i lembi di pasta, come nelle foto qui sotto:



FASE 3) *Tournage*

Con il mattarello stendere la pasta seguendo la linea della

giunzione, fino ad ottenere di nuovo un rettangolo di circa 40x20.

Fare per la prima volta la piega a 3, come in foto, allineando bene i bordi.



Avvolgere nella pellicola e mettere in frigo per 30 minuti. Riprendere la pasta, stenderla nel senso della lunghezza (l'apertura della piega dovrà essere di fronte a noi, a destra) e fare per la seconda volta la piega a 3. Avvolgere nella pellicola e mettere in frigo per 30 minuti. Riprendere la pasta e fare la terza piega a 3. Avvolgere nella pellicola e mettere in frigo per 30 minuti.

FASE 4) **Formatura – ultima lievitazione – “dorure” – cottura**

Stendere la pasta (nello stesso verso di prima), ad uno spessore di circa 3 mm, formando un rettangolo di circa 30x50 cm, tagliare a metà nel senso della lunghezza e sovrapporre perfettamente le due parti. Tirare i bordi del foglio superiore in modo che combacino il più possibile con quello inferiore. Schiacciare bene con le mani i bordi per farli attaccare, oppure eventualmente usare il mattarello. Tagliare dei triangoli isosceli larghi circa 8cm alla base, e fare un taglietto sul lato corto dei triangoli (lungo circa 2 cm). Nelle foto, la pasta ripiegata prima e dopo i tagli:



A questo punto, appiattare ogni triangolo leggermente con le mani, tirare i 2 lembi ottenuti un poco verso l'esterno, e

arrotolare il cornetto fino alla punta (piuttosto stretto), partendo dalla base del triangolo. Disporre i croissant su una teglia ricoperta di carta forno (con la punta sul fondo, così eviteranno di aprirsi in cottura) e fare lievitare per 2 ore a 25° C.

In alternativa, congelate subito i croissant senza effettuare l'ultima lievitazione. Quando vorrete utilizzarli, toglieteli dal congelatore la sera prima, lasciandoli nel forno spento sopra ad un piatto. Alla mattina saranno scongelati e già lievitati, pronti da cuocere.

Ecco i croissant dopo l'ultima lievitazione e pronti per il forno:



Preriscaldare il forno statico a 210°C.

Preparare la "**dorure**" : sbattere bene un tuorlo con qualche cucchiata di latte, con il composto spennellare bene i croissant. Cuocere i croissant in forno per circa 16-18 minuti (La superficie deve risultare abbastanza scura e senza zone troppo chiare).

Et voilà.

