



Croissant bicolore

Ingredients

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

La détrempe

- Pour 12 croissants -

Dans un récipient mettre dans l'ordre la levure, la farine, le sel, le sucre, le lait et mélanger à la main (vous allez avoir de magnifiques bras) ou à l'aide d'un robot pâtissier

Verser l'eau et continuer à pétrir, pétrir

Ajouter 125g de beurre en morceaux et une fois de plus on pétrit, on pétrit encore et longtemps pour avoir une belle pâte homogène et aérée

Ensuite on sépare la pâte en 2 d'un côté 200g à laquelle on ajoute le colorant rouge et on fait quoi ??? bah on pétrit jusqu'à ce que le colorant soit bien incorporé à la pâte, va falloir des muscles, courage !

Puis 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 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 pâtes séparément mais de même taille de 25x60cm

Superposées les rouge en dessous et découper proprement les bordures mais de façon à avoir un rectangle de 25x60cm

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

Faire une petite entaille au centre de la base pour faciliter le façonnage, partir de la base et rouler la pâte sur elle-même

Laisser gonfler les croissants 2h (suivant les température qu'il fait dans votre maison ça peut être plus long ou plus rapide)

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner pour environ 20 à 25 minutes
