

Croissant bicolore

Ingredients
500g de farine
60g de sucre
140g d'eau
1pincée de sel
1sachet 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 pte du bol

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

Filmer les 2 ptes sparment sans trop serrer (a va gonfler) et laisser toute une nuit au frais

Pour le lendemain prparer le beurre restant (175g) en l'talant en carr de 20cm, filmer et mettre au frais

Feuilletage et montage

Prendre la pte sans couleur, la dgazer (appuyer dessus pour enlever l'air) et l'taler en recetangle de 20cm x 40

Mettre le carr de beurre une extrmit et rabattre la moiti de pte au-dessus

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

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

---

On reprend la pte pour faire un tour simple :

Etaler la pte en rectangle d'environ 20x60cm

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

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 facilter 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