



## Croissant bicolore

### Ingredients

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

### La détrempé

- 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 pétrin

Ajouter 125g de beurre en morceaux 5 minutes 30/mode pétrin

Sortir toute la pâte du bol

Puis y remettre 250g de la pâte et du colorant rouge 5 minutes/mode pétrin

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

Etaler 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 :

Etaler 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

---