



Croissant de Tradition

Recette imaginée par Nicolas Boussin et Maxime Guérin





Croissant de Tradition

Recette originale de Nicolas Boussin & Maxime Guérin



Recette pour 50 croissants

LEVAIN LACTIQUE

64 g de lait
50 g de **Crème Lescure 35% M.G.**
80 g de farine de tradition française T55 (environ 11% de protéines)
80 g de levain liquide naturel

Chauffer le lait et la crème à 40°C. Ajouter la farine puis le levain. Mettre à pousser à 30°C pendant 3 heures.

PÂTE À CROISSANT TRADITION

926 g de farine de tradition française T55 (environ 11% de protéines)
926 g de farine de gruau T45 (environ 14% de protéines)
92 g de levure
44 g de sel
150 g de sucre
121 g de **Beurre Doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**, noisette
290 g d'eau
365 g de lait
110 g d'œufs
71 g de miel
270 g de levain lactique

Mélanger les farines, la levure, le sel, le sucre, le beurre noisette, l'eau, le lait, les œufs, le miel et le levain lactique en 1^{ère} vitesse pendant 5 minutes. Pétrir en 2^{ème} vitesse pendant 8 minutes. Bouler puis laisser pointer pendant 30 minutes. Rabattre et étaler en rectangle. Filmer, mettre au congélateur pendant 45 minutes puis réfrigérateur pendant une nuit.

DORURE À LA CRÈME

200 g de jaunes d'œufs
100 g de **Crème Lescure 35% M.G.**
100 g de lait

Mélanger les ingrédients ensemble.

FAÇONNAGE ET CUISSON

1000 g de **Beurre Plaque Lescure - AOP Charentes-Poitou**

Détailler et mettre de côté 400 g de pâte à croissant.

Enchâsser le beurre de tourage dans le reste de la détrempe et réaliser un tour double. Réaliser ensuite 1 un tour simple et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Abaisser les 400 g de détrempe à la taille du pâton touré. Coller l'abaisse sur le pâton puis étaler à 3,5 mm d'épaisseur. Détailler des triangles de 7,5 cm de base sur 30 cm de hauteur (75 / 80 g). Faire une entaille d'1 cm à la base des triangles puis l'élargir à 13,5 cm. Rouler et courber les croissants afin d'obtenir un façonnage traditionnel. Stocker au congélateur ou mettre à pousser 2 heures à 27°C (80% d'humidité). Laisser reprendre 10 minutes au réfrigérateur puis dorer. Préchauffer le four ventilé à 190°C et cuire à 160°C pendant 18 minutes environ. Pour une cuisson au four à sole, cuire à 200°C (sole et voûte) pendant 25 minutes environ.



Retrouvez toute l'actualité de Lescure et encore plus de recettes sur notre site <https://www.beurre-lescure.com/pro/en/>

 @lescure_international

La maison de l'Excellence®

