

Croissants cacaotés



Malgré que le 1er mai tombe un dimanche et que donc ça ne change strictement rien au travail, je vous propose tout de même ces délicieux croissants cacaotés pour ce week-end qui n'en reste pas moins agréable. Ces croissants cacaotés étaient vraiment super gourmands. Une bonne pâte feuilletée maison mélangée à une pâte cacaotée et au coeur de pralinoise, SU-CCU-LENT ! Dans la recette initiale, il est écrit qu'il faut 1,2Kg de pâte feuilletée, je l'ai fait moi-même donc je vous propose ma recette mais si vous préférez vous pouvez l'acheter toute prête.

Pour une douzaine de croissants cacaotés

Ingrédients:

Pour la pâte à croissants:

500g de farine

5g de sel

60g de sucre

20g de levure de boulanger fraîche

12,5cl de lait tiède

300g de beurre froid

Pour la pâte cacaotée:

135g de farine

5g de levure de boulanger fraîche

110g de lait

3g de sel

15g de sucre

30g de cacao en poudre

Pour la garniture:

150g de pralinoise

Pour la dorure:

1 jaune d'oeuf mélangé à un peu d'eau

Préparation:

Préparez la pâte à croissants:

Versez le lait tiède dans un bol, émiettez-y la levure de boulanger.

Dans le bol d'un robot, versez la farine et creusez-y un puits, mettez le sel, le sucre, 12,5cl d'eau froide et la levure diluée dans le lait.

Mélangez puis pétrissez pendant environ 6min, jusqu'à ce que la pâte soit homogène et élastique. Déposez la pâte dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez lever la pâte dans un endroit tiède pendant 1 à 2H. Elle doit doubler de volume.

Dégazez la pâte puis formez une boule. Déposez la pâte de nouveau dans le saladier. Au couteau, faites une incision en croix, profonde de 3cm. Filmez le saladier et placez-la pâte 1H au frais.

Sur un morceau de film alimentaire, étalez le beurre bien froid en carré d'1cm d'épaisseur. Couvrez-le d'une seconde feuille de film et tapotez-le délicatement avec le rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'il ait une bonne épaisseur.

Enroulez le beurre dans le film alimentaire et placez-le au frais.

Déposez la pâte sur le plan de travail fariné. Aplatissez avec les doigts les quatre pointes de la boule, en respectant la forme de la croix. Laissez le centre plus épais. Placez-y le beurre. Rabattez l'un après l'autre les quatre côtés de la pâte sur le beurre.

Abaissez la pâte en un rectangle épais de 1cm d'épaisseur environ. Étalez-la dans le sens de la longueur, délicatement, pour ne pas la percer et pour éviter que le beurre ne s'échappe. Repliez la pâte en trois et faites-la pivoter d'un quart de tour vers la droite. Marquez le haut de la pâte d'un doigt pour vous rappeler que vous avez fait le premier tour. Placez la pâte 20min au congélateur, bien emballée dans du film alimentaire.

Répétez l'opération en marquant la pâte de deux doigts pour vous rappeler que vous avez fait deux tours. Puis répétez l'étape une dernière fois en marquant la pâte de trois doigts pour vous rappeler que vous avez fait trois tours. Entre chaque tour, placez la pâte 20min au congélateur.

Préparez la pâte cacaotée:

Délayez la levure de boulanger dans le lait.

Versez tous les ingrédients dans le bol d'un robot. Pétrissez environ 11min.

Versez la pâte dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 3H au frais.

Préparez la garniture:

Coupez la pralinoise en douze dans le sens de la largeur afin d'obtenir des bâtonnets.

Sur le plan de travail fariné, étalez légèrement la pâte à croissants en un rectangle.

Étalez la pâte cacaotée en un rectangle de même taille que le premier. Superposez les deux rectangles puis étalez-les en un grand rectangle d'environ 53X40cm et de 3mm d'épaisseur environ.

Divisez le rectangle en deux bandes de 20cm de largeur. Découpez-y 12 triangles d'environ 10cm de base.

Avant le façonnage des croissants, déposez à l'horizontal et à la base des triangles un bâtonnet de pralinoise, côté pâte neutre. Roulez les croissants, la pâte cacaotée doit être à l'extérieur.

Placez les croissants au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Couvrez d'un linge propre et laissez reposer 2 à 3H.

Préchauffez le four à 170°C (th.5-6).

Badigeonnez les croissants du mélange jaune d'oeuf-eau et enfournez pour environ 18min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Les croissants sont meilleurs frais, le jour même. Le lendemain, réchauffez-les 5-10min au four.