Croissats caseros de pasteleria

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Ruben Urdiales **Recetizador:** Mari Belmonte C



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
se puede hacer con margarina que es mas barato pero no queda igual

Descripción:

Voy a enseñaros ha hacer unos croissats que hago y que he aprendido ha hacer en la escuela de cocina, que son faciles y estan riquisimos.

Ingredientes para 6 personas :

- 1000 Gr de Harina Fuerte
- 150 Gr de Azucar
- 100 Gr de Manteca de Cerdo
- 4 Huevos
- 2 Dl de Leche
- 1 Dl de Agua
- 10 Gr de Sal
- 50 Gr de Levadura Fresca
- 400 Gr de Mantequilla para Vueltas

Preparación:

Paso 1

Empezaremos mezclando los huevos con el agua, la leche, el azucar, la sal y la manteca de cerdo.

Paso 2

una vez mezclado todo bien se va echando poco a poco la harina tamizada y la levadura.

Paso 3

el plaston de masa tiene que estar a unos 25 grados y de textura y color uniforme. Cuando este así se la bolea, se la realiza un corte en la zona superior en forma de cruz y se la deja reposar 15 min. Todo esto sobre una mesa espolvoreada de harina.

Paso 4

Una vez reposado se empieza a estirar de las puntas producidas por el corte y se hace una forma de cuadrado para que puedas colocar la mantequilla de vueltas en el centro. Después lo cierras bien para que no se pueda salir la mantequilla. La dificultad de esta receta esta en el amasado y las vueltas que no se debe salir la mantequilla.

Paso 5

Se empieza estirar tanto de ancho como de largo para que quede una forma rectangular lo mas largo posible y fino, al principio pegaremos con el rodillo para que se ablande la mantequilla y luego ya estiraremos normalmente siempre con la mesa espolvoreada de harina y un poco sobre la masa para que no se pegue el rodillo y se realiza la primera vuelta de hojaldre sencilla que consta de plegar la masa en tres partes iguales a lo largo, una parte sobre la otra y sobre esta la otra parte. Después de esta primera vuelta se realiza el mismo proceso anteriormente dicho y se vuelve a dar otra vuelta sencilla y se deja reposar en el frigorífico durante media hora para que la mantequilla vuelva a coger temperatura.

Paso 6

Una vez reposado se saca del frigorífico y se realiza la misma operación de amasado para darle esta vez una vuelta doble que consta de coger ambas partes doblarlas hasta la mitad y luego cerrarlas como un libro. Después de esta vuelta se debería dejare reposar hasta el día siguiente y darle otra vuelta sencilla pero no es necesario a si que se le realiza otra vuelta sencilla y se empieza a estriar de nuevo para darle un grosor de 3 mm y unos 15 cm de anchura.

Paso 7

cortamos en tiras para qu equede unos triangulos de unos 7 centrimetros de base a la cual se le realizara un corte de 2 cm en la misma para formarlos. colocamos los triángulos con la base hacia nosotros, estirando el vértice y presionándolo para que se pegue en la mesa, a continuación enrollamos sobre si mismas las puntas de la base con las manos hasta llegar al vértice. Ponemos los mismos sobre las chapas de horno y se dejan fermentar a unos 50 grados hasta que doblen su volumen, una vez fermentado se pinta con mucho cuidado puesto que es muy fácil de bajar esta masa, de huevo y se meten al horno a unos 180 grados hasta que estén dorados. Antes de que salgan del horno se realiza un jarabe formado por 4 Dl de agua y 1000 Gr de azúcar para nada mas sacarlos del horno pintarlos y que queden brillantes. Y ya tenemos unos croissants de mantequilla de pastelería muy ricos.