

Croissant Eva

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
220 gr Agua
70 gr Azúcar
500 gr Harina de fuerza
1 Huevos
50 gr Leche
30 gr Levadura fresca
25 gr Manteca de cerdo
240 gr Mantequilla
10 gr Sal

ELABORACIÓN

Esta es una adaptación de una receta de la Guía Miguelín. Se pone en el vaso el agua, la leche, el huevo, el azúcar, la sal y la manteca fundida. 1 minuto, 40°, veloc. 1. Después se añade la levadura y lo tenéis otro minuto, 40° veloc. 1. Después se hecha 250 gr. harina y se bate 10 seg. Veloc. 6. Se agregan los otros 250 gr. de harina y se amasa 3 minutos veloc. espiga. Se pone en un bol se tapa con film y se deja en la nevera toda la noche.

Al día siguiente se extiende la masa, se hace un cuadrado y en el centro se añade la mantequilla, se pliegan las cuatro esquinas hacia dentro como si hiciéramos un sobre, en el que la carta es la mantequilla.

Se va golpeando con el rodillo para repartir la mantequilla. Durante todo el proceso hay que poner en la mesa bastante harina. Después se estira la masa hasta conseguir un rectángulo más o menos regular de unos 60x30 y con el mismo grosor y procedemos a darle la primera vuelta.

VUELTA DOBLE:

Hacemos una división imaginaria del rectángulo en dos mitades y por cada uno de los dos lados plegamos hasta que los extremos se toquen en el centro. se aplasta y plegamos sobre la misma masa de manera que quede un rectángulo alargado de 4 pliegues. Giramos 90° y procedemos a estirarlo otra vez hasta que quede un rectángulo de 50x30 y procedemos a darle

VUELTA SENCILLA:

Ahora son tres partes imaginarias, que plegaremos una sobre otra. Y cogemos el rectángulo y lo metemos en el frigorífico tapado con film y dejamos que repose 1 hora... Después de ese tiempo volvemos a dar otra vuelta sencilla y lo dejamos en la nevera. Lo sacamos y estiramos hasta formar un rectángulo grande de 1/2 cm. de grosor que dividimos en 2 a lo largo y cortamos en cada parte 10 triángulos iguales y algo alargados. . Colocamos cada uno de los triángulos con la base estrecha mirando hacia nosotros y le damos un corte en el centro y los enrollamos. dejar levar 1 hora a 25°. Después hornear unos 20 minutos.

Croissant Eva - 2

Por mi cuenta le añadí, 1 cda de azúcar invertido, o miel, 1 cda de leche en polvo y Vainilla molida

Al salir se glasean con 100 gr de azúcar, más 60 gr de agua, más 20 gr de glucosa. Para facilitar, el asunto de introducir la mantequilla, que por experiencia con el hojaldre se que es fastidioso, use un truquillo, amasar la mantequilla con un poco de harina, como una beurre manie, así tiene una consistencia parecida a la masa y es mas fácil. El agua me pareció mucha, se puse a ojo. Los pinte con huevo a media subida y después al meterlos en el horno.