

CONSEILS ET ASTUCES RELATIFS AUX CROISSANTS

MATIÈRES PREMIÈRES

FARINE DE FROMENT

Le type 400-550 est la matière première de base dans un croissant. Une bonne extensibilité ainsi qu'une grande capacité de rétention des gaz du gluten sont nécessaires. C'est pourquoi il faut assurer une teneur élevée en gluten humide > 30 %. Pour un stockage prolongé au congélateur, une faible activité enzymatique est recommandée.

AGENT DE PANIFICATION POUR CROISSANTS

Soutient la fabrication pour une qualité uniforme et contient des composants stabilisants pour une tolérance idéale à la congélation et à la fermentation. Les agents de panification pour croissants ont également l'avantage de contenir déjà, outre les ingrédients à action technologique, la quantité correspondante de sucre, de produits lactés en poudre et de sel.



MATIÈRES GRASSES/BEURRE

Les matières grasses dans le levain de pâte rendent les pâtes plus extensibles et les produits finis plus friables.

MATIÈRE GRASSE À INSÉRER AU TOURAGE

Pour le tourage, on peut utiliser des graisses ou des margarines à croissants ainsi que du beurre. Une matière grasse devrait avoir une structure malléable et une consistance lisse et moyennement ferme.



FABRICATION

LE PÉTRISSAGE

Les pâtes de base peuvent être pétries brièvement, mais aussi être pétries pleinement. La température de la pâte devrait se situer entre 16 et 20 °C.

- Uniquement mélanger donne des produits finis plus friables et une texture plus irrégulière.
- Pétrir de manière idéale permet d'obtenir des volumes plus importants et une texture plus régulière.

PRÉ-ROULAGE DE LA PÂTE

Avant le tourage, la pâte doit être pré-roulée et stockée au congélateur durant 30 à 60 minutes. Cela permet à la pâte de se détendre et de s'harmoniser avec la consistance de la matière grasse.

TOURAGE

Pour le tourage, il ne faut pas abaisser la pâte à moins de 9-10 mm. Laisser à la pâte suffisamment de temps pour se détendre entre les tours pour éviter qu'elle ne se resserre durant le façonnage. On donne la plupart du temps 3 tours simples (27 couches de matière grasse) aux pâtes à croissant. Plus la proportion de matière grasse est élevée, plus le nombre de couches est important.

PHASE DE REPOS DE LA PÂTE

Une phase de repos de la pâte est nécessaire avant le façonnage des pâtons. Pour des produits particulièrement aromatiques, stocker la pâte durant la nuit à une température de 2-5 °C. Les pâtes peuvent également être congelées. Avant de travailler les pâtes congelées, laissez-les décongeler en douceur à une température de 5 °C.

FERMENTATION

Laisser fermenter les pâtons durant env. 60 minutes à une température de 26-30 °C et une humidité relative de 75-80 %.

STOCKAGE AU CONGÉLATEUR

Laisser fermenter les croissants au ¼ au maximum. Congeler immédiatement les croissants ou, à défaut, les laisser raffermir brièvement au réfrigérateur et les congeler ensuite. Si les pâtons sont stockés plus d'un jour au congélateur, ils doivent être emballés de manière appropriée pour qu'ils ne sèchent pas.

CUISSON DE CROISSANTS PRÉCUITS ET SURGELÉS

Enfourner les pâtons dans le four préchauffé à environ 200 °C avec de la vapeur, sans processus de décongélation et de fermentation séparés. À mi-cuisson, ouvrir le soupirail et cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Temps de cuisson: 18-20 minutes.



CROISSANTS – SOURCES DE DÉFAUTS

Défaut	Raison	Solution
La matière grasse fuit lors de la fermentation	<ul style="list-style-type: none"> • Température de fermentation trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> • Température de la chambre de fermentation pas plus élevée que 30 °C
Les croissants sont trop petits, la texture est trop compacte	<ul style="list-style-type: none"> • Le pâton a été enroulé de manière trop serrée 	<ul style="list-style-type: none"> • Enrouler de manière moins serrée, réajuster l'enrouleur en cas de préparation à la machine
La texture est trop fine (texture de la pâte levée)	<ul style="list-style-type: none"> • Tourée trop fine / déchirée lors du tourage • Tourée trop chaude • Le rapport pâte / matière grasse / tourage ne joue pas • Trop peu de matière grasse insérée au tourage • Des pâtons surgelés ont été cuits trop chaudement 	<ul style="list-style-type: none"> • Abaisser la pâte à une épaisseur maximale de 8 mm • Adapter la température • Adapter les tours à la matière grasse • Insérer une plus grande quantité de matière grasse au tourage • Adapter la température de cuisson
Feuilletage trop faible	<ul style="list-style-type: none"> • La pâte de base et la matière grasse ont des températures et / ou des fermetés très différentes • Les couches sont écrasées lors du tourage 	<ul style="list-style-type: none"> • Adapter le rapport de température • Adapter la fermeté de la pâte
Produits durs	<ul style="list-style-type: none"> • Pas assez de matière grasse dans le levain de pâte • Pâte pétrie trop fortement 	<ul style="list-style-type: none"> • Adapter la recette • Moins pétrir la pâte
Les produits sont gris	<ul style="list-style-type: none"> • Les pâtons présentaient une croûte • Les pâtons ont séché durant l'apprêt • Les pâtons ont été stockés de manière inappropriée au congélateur 	<ul style="list-style-type: none"> • Veiller à ce que l'humidité de l'air soit suffisante (env. 75 %) durant l'apprêt. • Couvrir les pâtons préparés • Stocker les pâtons couverts au congélateur
Les croissants s'effondrent à la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson trop longue • La température de cuisson était trop basse / le temps de cuisson trop court 	<ul style="list-style-type: none"> • Réduire le temps de cuisson • Adapter la température et le temps de cuisson, ouvrir le soupirail vers la fin de la cuisson
Pas de brillance, aspect sec	<ul style="list-style-type: none"> • Pas assez de vapeur 	<ul style="list-style-type: none"> • Corriger la vapeur
Les croissants sont secs	<ul style="list-style-type: none"> • Temps de cuisson trop long • Vapeur retirée trop tôt • Pas assez de matière grasse dans le croissant 	<ul style="list-style-type: none"> • Réduire le temps de cuisson et régler à la bonne température • Retirer la vapeur un peu plus tard • Augmenter la matière grasse
Les croissants ont une forme atypique / se déchirent	<ul style="list-style-type: none"> • Pas assez de vapeur • Robinet fermé, conduite entartée • Bouton de démarrage pas enfoncé • Programme mal choisi • Détérioration des pâtons due à la chaleur 	<ul style="list-style-type: none"> • Corriger la vapeur • Ouvrir le robinet / remplir le réservoir / détartrer les conduites • Appuyer sur le bouton de démarrage du programme • Choisir le bon programme • Stocker correctement les pâtons

Conseil

Pour un volume encore meilleur, laisser décongeler le croissant pendant env. 15 minutes avant la cuisson.