

Croissant sfogliati di L. MonTERSINO. Gira la sfoglia gira...



...finalmente **CROISSANTS!**

Di amori sparsi per il web ne ho avuti tanti nelle ultime settimane, ma questo è stato davvero **colpo di fulmine!**

Accendi il computer la mattina, vedi una tale meraviglia e pensi “li faccio li faccio li faccio anch’io”!

E poi invece la paura di affrontare l’ “impresa” è talmente tanta da farti quasi desistere ancora una volta, l’ennesima.

Ma venerdì mi è scattato qualcosa, all’improvviso, una smania irrefrenabile che più cercavo di mettere a tacere e più (quasi fosse per dispetto) diventava forte ed insistente (Fabiana...capito ora qual era il pensiero che mi frullava per la testa?)

Un po’ di conti per cercare di organizzare al meglio gli impegni del week end, un paio di dubbi che Sarah (GRAZIEEEEEEE!) ha prontamente chiarito e sabato sera, con tutta l’incoscienza dei principianti, l’audace terzetto (io, il cubetto di lievito e il fido ken!) era pronto all’assalto del croissant.

Beh, di attimi di panico ce ne sono stati diversi, soprattutto al momento della sfogliatura, quando il burro malefico sembrava davvero non volerne sapere di incorporarsi all’impasto.

Al punto in cui ero però non aveva senso buttar via tutto e meno male che in fondo ho deciso di arrivarci comunque!

Magari la sfogliatura non sarà perfetta, la forma è forse più da brioche italiana che croissant francese (?) ma...chi se importa!

So solo che quando li ho sfornati gongolavo di gioia e quando li ho assaggiati...ancora di più.

Magari non li rifarò a breve ma credo che questa ricetta rimarrà ad occhi chiusi in assoluto **LA** ricetta perfetta! Sarah aveva ragione: troppo giusta!

E allora eccoli qui i croissants di L. Montersino come riportati da Sarah



[Qui il passo passo per la sfogliatura]

Croissant sfogliati di Luca Montersino

Print

Prep time

15 hours

Cook time

20 mins

Total time

15 hours 20 mins

Per circa 30 croissant

Author: Federica

Recipe type: Lievitati dolci

Serves: 30

Ingredienti

- – per il lievitrino
- 112 gr di acqua
- 250 gr di farina forte (ho usato la manitoba Spadoni)
- 35 gr di lievito di birra fresco (ne ho usati 24 gr)

- – per l'impasto
- 500 gr di farina forte
- 150 gr di zucchero
- 75 gr di burro
- 225 gr di uova (le mie erano 4 uova medie)
- 150 gr di latte intero
- 1 cucchiaino colmo di malto (ho messo miele)
- 1 bacca di vaniglia (non l'ho messa; ho usato scorza grattugiata d'arancia)
- 15 gr di sale
- – per sfogliare
- 375 gr di ottimo burro (ne ho messi 350 gr)

Procedimento

1. Per prima cosa togliere dal frigo il burro con diverse ore d'anticipo in modo che si ammorbidisca, metterlo tra due fogli di pellicola e stenderlo in un rettangolo regolare. Avvolgerlo e lasciarlo riposare nella parte meno fredda del frigo.
2. Cominciare con il lievito che in questo caso NON è un impasto fermentato preparato in anticipo, ma semplicemente un panetto di acqua, farina e lievito da mettere a bagno in acqua tiepida (rimanere sui 35°C; NON superare i 40°C) per riattivare il lievito e permettergli di rendere al massimo.
3. Impastare quindi gli ingredienti del lievito, fare una pallina, appiattirla leggermente e metterla a bagno in una ciotola con l'acqua tiepida: nel giro di circa 10 minuti verrà a galla, segno che si è formata anidride carbonica all'interno dell'impasto e che questo è pronto per essere utilizzato.
4. Nel frattempo si può cominciare con l'impasto principale.
5. Mettere nella ciotola della planetaria (in questa prima fase ho usato il gancio K) la farina, lo zucchero e aggiungere il latte (in cui sarà stato sciolto il malto o miele) in 3 volte successive, aspettando ogni volta

che l'aggiunta precedente sia assorbita dalla farina.

6. A questo punto fare lo stesso con le uova: aggiungerle una alla volta aspettando che sia completamente assorbita prima di unire la successiva.
7. Terminare le uova aggiungere l'aroma prescelto (scorza d'arancia nel mio caso).
8. A questo punto il lievito sarà quasi certamente venuto a galla: strizzarlo bene e aggiungerlo all'impasto (era la prima volta che usavo questo sistema ed è stato davvero affascinante e "magico" vedere quella pallina salire piano piano a galla e quasi giocare a farla rimbalzare nella ciotola).
9. Lasciar lavorare la macchina fino a che il lievito sarà perfettamente amalgamato e non ci saranno più striature bianche.
10. Aggiungere il burro morbido un pezzetto alla volta, aspettando sempre che l'impasto lo inglobi completamente prima di fare nuove aggiunte.
11. Per ultimo unire il sale.
12. Incordare benissimo (a questo punto ho montato il gancio ad uncino) : ci vorranno circa 35-40 minuti per avere una pasta liscia, lucida e resistente.
13. Avvolgere l'impasto con pellicola e metterlo nella parte bassa del frigo tutta la notte.
14. Al mattino verso le 8.00, visto che l'impasto (bello gonfio di lievitazione) mi sembrava non troppo lavorabile a matterello, l'ho messo in freezer per un'oretta, ottenendo un panetto gestibile.
15. Nel frattempo ho tirato fuori dal frigo la sfoglia di burro.
16. Stendere l'impasto in un rettangolo lungo abbastanza da poter mettere al centro il panetto di burro e chiudere a pacchetto, senza però sovrapporre i due lembi, ma semplicemente facendoli combaciare.
17. Iniziare con la sfogliatura.
18. Terminati i giri di pieghe (con il burro finalmente amalgamato, anche se a fatica) avvolgere il panetto

nella pellicola e metterlo a riposare in frigo per almeno un'ora.

19. Riprendere il panetto, stenderlo in un rettangolo regolare di 7-8 mm di spessore, lavorando con il matterello SOLO nel senso della lunghezza, e ritagliare dei triangoli isosceli con un coltello ben affilato o una rotella tagliapizza.
20. Praticare un taglio al centro della base e tirare il triangolo dalla base verso la punta delicatamente con le mani (più è lungo maggiore è il numero di giri che si riesce a fare e più bello risulterà il croissant).
21. Formare i croissants avvolgendo dalla base verso la punta e allargando il taglio (lasciare la punta sotto il cornetto per evitare che si alzi in cottura), posizionarli sulla placca foderata di carta forno e spennellarli con tuorlo e panna inparti uguali.
22. Lasciarli lievitare (forno spento appena tiepido) per circa un paio d'ore (devono essere belli gonfi).
23. Infornare a 190°C per circa 15-20 minuti, fino a che risulteranno di un bel colore dorato.

Note

* Io ho iniziato la sera verso le 21.00 e lasciato lievitare in frigo tutta la notte, ecco il motivo per cui ho utilizzato meno lievito.

* Invece di 3 giri, ne ho fatti 5 perchè il panetto di burro, pur restando imprigionato nell'impasto, era a piccoli pezzetti e sembrava non riuscire ad incorporarsi (probabilmente si è rassodato a contatto con la pasta fredda, nonostante fosse bello morbido all'inizio.

* Essendo molto ricchi di burro, i croissants perdono rapidamente la loro fragranza. L'ideale sarebbe poterli consumare freschi di volta in volta, anche se reggono abbastanza bene fino al giorno dopo.

La soluzione migliore è seguire la ricetta fino alla fase di formatura, sistemare i croissants in un vassoio e metterli in freezer senza farli lievitare. La sera precedente basterà prendere quelli da cuocere, metterli sulla placca rivestita di carta forno e lasciarli a temperatura ambiente tutta la notte.

Al mattino saranno scongelati e lievitati, pronti per essere cotti in forno e gustati caldi a colazione!



Chi viene a farmi compagnia a colazione?

...grazie Sarah

Un abbraccio a tutti, buona colazione...