Croissant profumati al caffè: sfogliando sfogliando…



Quante volte “sfogliando” e risfogliando una rivista o un libro di cucina lo avete letteralmente disseminato di post-it per ricordarvi di quella ricetta che avreste voluto assolutamente provare?

Io troppe, tanto che i libri, a forza di foglietti, sono quasi *raddoppiati di volume*…sarà un indizio per caso?

E quante volte “sfogliando” virtualmente le pagine dei vostri blog preferiti avete salvato questo o quel link sicure di mettere subito le mani in pasta e invece l’unica cosa sicura è stato veder lievitare a dismisura la cartella di posta? *Lievitare*…eh ci risiamo!!!

E poi arriva la folgorazione, quella che ti toglie il fiato, ti mette addosso una smania tale da sfiorare l’idea di prendere anche un paio di giorni di ferie piuttosto che aspettare l’arrivo del fine settimana. E giuro che non sto scherzando, vi assicuro che l’ho pensato davvero quando mi sono imbattuta in questi ed ho dovuto

esercitare una specie di violenza su me stessa per frenarmi dal farlo… dal prendere le ferie…voglio di'!
Ma sarò normale secondo voi? mhhh, secondo me qualche rotella fuori posto ce l'ho, e forse anche più di una!
La prima volta la scintilla era scoccata grazie anche alla Montersinite acuta, che era riuscita a farmi lanciare nell'impresa della sfogliatura e l'esserci riuscita mi aveva regalato una gioia immensa.
A distanza di quasi due anni, quando ormai pensavo che i croissants sarebbero rimasti per sempre un lontano ricordo, più che una scintilla è scoppiato un vero e proprio incendio e con il bis è raddoppiata anche la soddisfazione. Soddisfazione alle stelle davanti al risultato finale (sarà stato l'effetto delle feste a far lievitare il lato B con tutti i suoi, in questo caso benefici, influssi!!!) ma soddisfazione anche in corso d'opera perchè vedere quella pasta prendere sempre più colore ad ogni giro è stata davvero una bellissima emozione già da sola.
Insomma, dopo i biscotti alla banana che mi hanno dato la spinta a ripartire, la mia dolce scriciola con la sua reinterpretazione di una ricetta di Paoletta, ha colpito ancora. E che colpo!
Ma con due fonti così non poteva che essere risultato assicurato.
Questi croissants…bianchi neri o metà e metà…non li abbandono davvero più!
E voi, non ditemi che non siete curiosi…e golosi!
Ah dimenticavo! Ovviamente non poteva mancare anche lo zampino di Calimero ma per questo la complice è stata la zia Patty!



[ricetta di Paoletta reinterpretata da qui; per i giri può essere utile guardare questo video]

CROISSANT PROFUMATI AL CAFFÈ

Tempo di preparazione 2 ore

Tempo di cottura 15 minuti

Tempo passivo 6 ore

Porzioni 20-25 persone

Ingredienti per circa 25 croissant

per l'impasto

- 300 gr di farina manitoba
- 250 gr di farina di kamut
- 1 tuorlo
- 90 gr di zucchero
- 30 gr di burro
- 170 gr di acqua
- 125-150 gr di latte
- 15 gr di lievito di birra fresco
- 10 gr di sale
- scorza grattugiata d'arancia

per sfogliare

- 290 gr di burro
- 30 gr di farina di carrube (in alternativa cacao)
- 2 cucchiaini colmi di caffè solubile

per la finitura

- 1 tuorlo
- latte q.b.
- zucchero semolato q.b.

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine.
2. Ridurre in polvere fine il caffè solubile e mescolarlo alla farina di carrube.
3. Preparare un poolish facendo sciogliere il lievito nell'acqua e aggiungendo 150 gr di farina presa dal totale; mescolare quel tanto che basta per amalgamare, coprire con pellicola e far riposare 1 ora.
4. Versare il poolish nella planetaria insieme a 2-3 cucchiai di farina, e cominciare ad impastare con il gancio K.
5. Aggiungere il tuorlo, far assorbire e unire metà dello zucchero. Una volta assorbito, incorporare poca farina, ad assorbimento unire l'altra metà dello zucchero e impastare bene.
6. Continuare alternando latte e farina fino ad esaurimento degli ingredienti, quindi aggiungere il sale e impastare bene fino a che l'impasto risulterà liscio ed elastico.
7. Aggiungere la scorza grattugiata d'arancia, il burro poco alla volta e incordare, quindi sostituire col gancio a uncino e lavorare ancora fino a che la pasta sarà lucida ed elastica.
8. Porre in una ciotola, coprire con pellicola e lasciar riposare IN FRIGO per 1 ora.
9. Nel frattempo preparare il burro per la sfogliatura, lavorandolo il meno possibile (io in verità l'ho amalgamato per bene perché mi ci stavo divertendo!) con il mix di caffè e farina di carrube, quindi riporlo in frigo.
10. Circa 10 minuti prima di tirar fuori l'impasto, porre il burro tra due fogli di carta forno e con l'aiuto del mattarello stenderlo in un rettangolo di 26×20 cm.
11. E' importante che il burro, durante la manipolazione, mantenga la consistenza della plastilina.
12. A questo punto tirar l'impasto fuori dal frigo e stenderlo in un rettangolo di 38×22 cm. Posizionare il burro sul rettangolo di impasto (deve occupare i $\frac{2}{3}$ inferiori) facendo attenzione a lasciare lateralmente 1cm libero.

13. Piegare sul burro la parte superiore dell'impasto, sovrapporre su questa la parte inferiore coperta dal burro, coprire il panetto con pellicola e porre in frigo per 10-15 minuti.

14. Tirar il panetto fuori dal frigo e posizionarlo davanti a voi, facendo attenzione che la parte aperta rimanga alla vostra destra.

15. Picchiettare il panetto con il mattarello in modo da distribuire il burro uniformemente e allo stesso tempo stendere la pasta in un rettangolo dello spessore di circa 7-8 mm con il lato corto davanti a voi.

16. Piegare la sfoglia in 3: piegare il lembo superiore della sfoglia verso il centro, su questo sovrapporre quello inferiore ottenendo una specie di "libro", girare il panetto di 90° in modo che il lato aperto sia sempre alla vostra destra, coprirlo con pellicola e metterlo su un vassoio in frigo per 40 minuti. Abbiamo fatto la 1° piega.

17. Tirar fuori dal frigo, posizionare di nuovo il panetto davanti a voi con la parte aperta verso destra, stenderlo nuovamente in un rettangolo dello spessore di circa 7-8 mm e piegare stavolta la sfoglia in 4: portare le due estremità, superiore e inferiore, verso il centro in modo da farle combaciare, poi sovrapporre i due lembi uno sull'altro, ruotare il panetto di 90° mantenendo il lato aperto verso destra, coprirlo con pellicola e metterlo nuovamente in frigo per 40 minuti. Abbiamo fatto la 2° piega.

18. Fare altre 2 pieghe alternando un giro a 3 ed uno a 4; alla 4° ed ultima piega, porre ancora in frigo per 40 minuti.

19. Tirar fuori il pacchetto dal frigo, stenderlo in un rettangolo lungo e stretto dello spessore di circa 7 mm, lavorando SOLO nel senso della lunghezza, e con un coltello ben affilato o una rotella tagliapizza ritagliare dei triangoli isosceli.

20. Praticare un taglio di circa 1cm al centro della base e con le mani tirare il triangolo dalla base delicatamente verso la punta (più il triangolo 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, come spiegato qui, e allargando il taglio, facendo in modo da lasciare la punta sotto il cornetto per evitare che si alzi in cottura.

22. A questo punto possiamo:

a) posizionare i croissants sulla placca foderata di carta forno, coprirli con pellicola e lasciarli lievitare fino al raddoppio (circa 2 ore e 45 minuti a 20°C);

b) disporre i croissants su un vassoio, metterli in freezer e trasferli poi in un sacchetto per alimenti, non appena saranno congelati. Basterà tirarli fuori circa 6 ore prima della cottura e proseguire come segue.

23. Una volta lievitati, spennellare i croissants con un mix di tuorlo sbattuto e latte, spolverarli di zucchero semolato e infornare a 220°C per i primi 5 minuti.
24. Abbassare la temperatura a 190°C e proseguire la cottura per altri 9 minuti circa, fino a che i croissants risulteranno di un bel colore biondo scuro.

Note

La quantità di latte necessaria dipende molto dal grado di assorbimento della farina e dalla "forza" della manitoba utilizzata. Regolarsi di conseguenza, tenendo presente che potrebbe esserne necessaria anche una quantità maggiore di quella indicata se la manitoba è molto forte.



Con questa ricetta partecipo al contest di Mercoledì "Ricette a tutto butter"



Un bacio a tutti e…buona colazione. C’è qualcuno che mi fa compagnia? ^_^