



## PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández  
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM  
✉ parlemdecuina@hotmail.com

# Croissants, una icona de França

Tot i la immensa quantitat de postres que ofereix aquest país al nostre paladar, avui ens detenim en relatar, pas a pas, com s'elabora un dels símbols capitals de la meravellosa gastronomia francesa

Passar pels carrers de qualsevol indret de França i no trobar-se amb una pastisseria és molt difícil. Com difícil és triar alguna cosa un pic hi ets dedins. Doncs jo ho tenia clar, tastar els croissants francesos. Tot un luxe.

Per això he pensat que si us ve de gust avui podríem fer-ne un parell. A més amb la massa que farem avui també ens pot servir per a fer caragoles o napolitanes, entre altres elaboracions.

Pot semblar un poc complicada, però intentaré explicar-la molt detalladament, pas per pas.

Ingredients per a la pasta: (20 peces): 500 grams de farina de força, 10 grams de sal, 50 grams de sucre, 25 grams de saïm, 1 ou, 50 grams de llevat, 220 grams

d'aigua, 30 grams de llevat, i 250 grams de margarina o mantega pel laminat.

Material necessari: Taula de fusta o marbre (si és possible), un aprimador de pastisseria, una màquina batidora o pastadora si no ho volem fer a mà, una brotxa per a pintar, una regla o cinta mètrica, les plaques de forn i paper de film.

Posau el llevat amb la llet, i ho desfeu bé, afegiu la resta d'ingredients: l'ou, el sucre, la sal i el saïm fos, i el mesclau tot molt bé. Anau posant la farina en diverses vegades, i pastau la mescla sense treballar-la excessivament.

Un cop llesta, li donam forma de bola i la posam a dins un recipient enfarinat (perquè no s'aferrí), i la deixam reposar, tapada amb un film. Si fa calor la deixarem a la nevera mitja hora com a mínim.

La següent operació és preparar la mantega o margarina per després fer el laminat. Pel laminat triarem una margarina que sigui consistent i amb un punt bo de fusa. 40-41° és una bona temperatura. Venen unes mantegues especials per a elaborar croissants o pasta de full, així i tot, la mantega normal també va bé. Treballem la mantega amb les mans i farem amb ella un bloquet rectangular i finet.

Seguim amb la massa: el primer de tot és empolsar bé la taula amb farina per tal que la pasta patini bé a sobre. Treim la bola de pasta i l'estiram fins a aconseguir un rectangle gros. Damunt aquest rectangle hi col·locam el rectangle de mantega i amb la massa ho embolicam. La massa embolica la mantega

igual que si tanquéssim un sobre, procurant que no ens quedin bosses d'aire.

Un cop comprovat que quedi ben tancat li donem la volta i començam a colpejar, amb el rodet agafat amb les dues mans. Els cops han de ser regulars a tota la superfície de la pasta a fi d'anar repartint regularment la margarina i engrandir lleugerament el rectangle. Aquesta és la part més delicada del procés. Si deixam ben repartit el greix, després el laminat serà molt més regular i la qualitat del full millorarà. És molt important durant tot aquest procés mantenir la taula ben enfarinada. Quan hi hagi la mínima sensació que la pasta s'hi aferra o no patina bé, és millor aturar i empolsar de nou, sobretot per davall. La superfície ideal per a treballar pastes de fulls és sens dubte la fusta o el marbre.

Al final ens ha de tornar a quedar un rectangle més o menys finet (1-2 cm de gruixa).

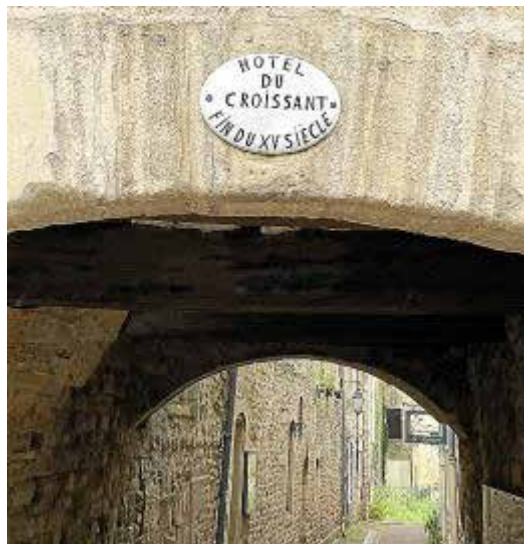
### Plegat volta doble

Fem una divisió imaginària del rectangle en dues meitats, i per cada un dels dos costats pleguem fins que els extrems es toquin en el centre, aixafem un poc amb l'aprimador, i pleguem sobre si mateixa la massa de forma que ens quedi un rectangle allargat de 4 plects. Girem 90° i comencem a aprimar de bell nou, estirant bé fins que ens quedi un altre cop d'uns 60-70, per 30 aprox. Passam el pinzell i li donam ara una volta simple.

### Plegat volta simple

Ara en lloc de 4 són 3 parts imaginàries, que plegarem l'una sobre l'altra. Una vegada feta la volta simple, convenientment plegat el rectangle, el deixam reposar en fred, ben tapat amb un film de plàstic, mitja hora com a mínim, per després tornar a estirar i donar-li una altra volta simple.

Reposam la pasta i ara ja podem estirar fins a formar un rectangle gran de mig centímetre de gruixa aproximadament, que dividirem en 2 a tot el llarg. De cada una de les 2 parts tallarem 10 triangles iguals, i un poc allargats.



### CUINA DE TEMPORADA:

## Continuam amb els croissants

- Per a formar les peces: col·locam cadascun dels triangles amb la base estreta mirant cap a nosaltres, i fem un petit tall al centre d'aquesta banda. Si ens han sobrat retalls de pasta, podem col·locar un bocí damunt el tall per a donar un poc més de gruixa al croissant.
- Agafam ara un dels dos vèrtexs inferiors i els obrim un poc estirant lleugerament, i començam a embolicar sobre si mateix i cap endavant, procurant que la punta ens quedi a la part de baix (amb això aconseguirem que el croissant no se'ns desenvolupi pel centre i mantengui una bona forma) i doblegam les banyes cap endavant.
- Una vegada formats, els col·locam dins una placa de forn convenientment engreixada, procurant pressionar un poc les puntes sobre la placa amb els polzes, com si els volguérem aferrar.

### Tovar:

- Si hem treballat amb margarina, la temperatura de fermentació serà de 40/45°. Si hem emprat mantega de vaca procurar que la temperatura no passi de 25°C. El procés de fermentació pot durar entre 1 i dues hores, o més segons el llevat i la temperatura ambient.
- Sabreu que el croissant ha tovat quan dupliqui el seu volum i si fem pressió amb el dit manté la marca. Per si de cas, enformau primer una sola peça i veis els resultats. Si vos pareix que no s'infla com toca, deixau-los tovar un poc més.

### Cocció:

- El forn ha d'estar prèviament encalentit a 180° i pintarem amb ou batut i l'ajut d'una brotxa suau les peces, just el moment abans d'entrar en el forn. Procurau no pintar damunt dels doblecs, ja que és possible que no desenvolupi bé.
- Immediatament que surtin del forn, si vos agrada que siguin brillants, es pinten amb un xarop amb el mateix pes d'aigua i sucre, encara que és millor el xarop de les fruites confitades de pot.



### ESCOLA DE CUINA:

- Un consell, una vegada que traguem del frigorífic el bloc de mantega, és convenient deixar-lo un temps a temperatura ambient (5-10 minuts).
- Afegir que la massa es pot congelar en bloc. Per fer això és millor fer-ho abans de donar el darrer plec, que li donarem un cop descongelada. També es poden congelar els croissants abans de tovar.
- Amb aquesta massa podeu fer napolitanes, palmeres, ferradures o canyes.

### Més receptes i història d'aquest dolç francès a:

- [www.cuinant.com/pdf/15%20juny%2019.pdf](http://www.cuinant.com/pdf/15%20juny%2019.pdf)
- <https://cuinant.com/pdf/15%20agost%202020.pdf>
- <https://cuinant.com/pastadefulls.htm>
- <http://www.cuinant.com/elllevat.htm>