

Croissants Noisette façon Bueno
Pour environ !25 croissants



1. **PÂTE À CROISSANT BICOLORE**

1000 g de farine T55
20 g de sel
100 g de sucre
40 g de levure
500 g de beurre
500 g de lait environ

Pour la pâte cacaotée :

20 g de cacao en poudre
1 cuillerée à soupe d'eau

Dans un pétrin, mettre la farine, le sel, le sucre, la levure, 50 g de beurre et le lait puis pétrir environ 5 minutes en 1ère vitesse. Pétrir ensuite en 2ème vitesse jusqu'à décollement de la pâte.

Pointage en bac, couvert au frais. Prélever 300 g de détrempe puis ajouter le cacao et l'eau afin de la teinter en couleur chocolat.

Étaler le reste de détrempe en une forme rectangulaire de 2 cm d'épaisseur. Pour le tourage, le beurre doit idéalement avoir la même consistance que la détrempe. Étaler le restant de beurre en une forme carrée de 2 cm d'épaisseur faisant la moitié de la taille de la détrempe. Placer le beurre au centre de la détrempe puis replier les bords pour couvrir le beurre. Donner un premier tour en étalant le pâton en un rectangle de 8 mm d'épaisseur puis replier la pâte sur elle-même en trois parties égales. Faire reposer la pâte filmée au réfrigérateur pendant 30 minutes. Pivoter le pâton d'un quart de tour puis renouveler l'opération. Faire reposer la pâte filmée au réfrigérateur pendant 30 minutes. Donner un dernier tour puis, après un léger repos, étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur puis réserver au réfrigérateur. Étaler la pâte cacaotée aux mêmes dimensions que la pâte à croissant. Au pinceau, badigeonner la pâte à croissant d'un peu d'eau afin de coller dessus la pâte cacaotée. Étaler le tout sur 4 mm d'épaisseur puis détailler et façonner les croissants. Mettre en pousse, dorer très légèrement puis cuire environ 25 minutes à 160°C.

2. **CRÉMEUX NOISETTE FAÇON BUENO**

500 g de **Crèmeux Noisette façon Bueno ancel**

3. **MONTAGE & FINITION**

Garnir les croissants de crèmeux noisette façon Bueno par le dessous lorsqu'ils sont encore tièdes.