Recette de Pâte à croissants
Pour environ !2100 g de pâte à croissants



1. 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

   Dans un pétrin, mettre la farine, le sel, le sucre, la levure, 50 g de beurre et le lait puis pétrir environ 5 min en 1ère vitesse. Pétrir ensuite en 2ème vitesse jusqu'à décollement de la pâte. Pointage en bac, couvert au frais.
   Etaler la détrempe en une forme rectangulaire de 2 cm d'épaisseur. Pour le tourage, le beurre doit idéalement avoir la même consistance que la détrempe. Etaler 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 min. Pivoter le pâton d'un quart de tour puis renouveler l'opération. Faire reposer la pâte filmée au réfrigérateur pendant 30 min. Donner un dernier tour puis, après un léger repos, étaler la pâte sur l'épaisseur désirée en fonction des produits à réaliser.