



¿Me acompañas?

CROISSANTS, PARÍS EN EL ALMA

Ingredientes para la masa

- . 120 ml de leche entera
- . 125 g de harina
- . 125 g de harina de fuerza
- . 10 g de levadura fresca
- . 30 g de azúcar
- . 5 g de sal
- . 50 g de mantequilla
- . 8 gr de miel
- . 125 g de mantequilla (con el máximo contenido graso que podáis encontrar)

Para pintar los croissants - Huevo batido

- . Medio huevo ligeramente batido
- . 1 yema de huevo
- . 25 ml de leche entera

Elaboración

1.- Todo preparado. Muchos nervios, pero la certeza de que con tanto amor del bueno nada puede ir mal. Empezamos despacio, sabiendo que tenemos

de todo menos prisa. Lo primero que tenemos que hacer es batir la levadura y la leche. Si tenéis un robot de cocina, podéis hacer todos estos pasos con él. Yo lo hice todo a mano, por lo que no necesitaréis disponer de él.

2.- A continuación, incorporaréis a la mezcla las dos harinas, el azúcar, la sal, los 50 gramos de mantequilla y la miel. Reservamos para más adelante los 125 gramos de mantequilla que restan. Amasamos bien todos los ingredientes juntos hasta conseguir una masa elástica. Haremos una bola con ella y la envolveremos en papel film y la dejamos fermentar en un bol a temperatura ambiente durante aproximadamente 30 minutos.

3.- Mientras dejamos que transcurra el tiempo, lo que podéis ir haciendo es una plancha de mantequilla. A no ser que tengáis la posibilidad de encontrar mantequilla en planchas, algo que yo no conseguí, una buena opción es crearos vosotros mismos vuestra plancha de mantequilla que necesitaremos para incorporar a nuestra masa. Mi admirada prima Marga Atarés, ejemplo incuestionable para cualquiera en la cocina, me enseñó un truco estupendo. Vamos allá. En un trozo de papel film vais colocando trozos de mantequilla del mismo grosor hasta forma un rectángulo. Lo envolvemos con la otra parte del papel film y le pasamos por encima el rodillo. Cuando la tengáis, la metéis en la nevera hasta el momento de utilizarla.

4.- Una vez que ha transcurrido el tiempo de fermentación de la masa, la aplanamos sobre una bandeja y la metemos 40 minutos en el congelador.

5.- Pasado el tiempo, sacamos la masa del congelador y la plancha de mantequilla de la nevera. Enharinamos la mesa de trabajo y estiramos la masa en forma de rectángulo.

6.- Cuando tengamos la forma conseguida, quitamos el film a la plancha de mantequilla y la colocamos en una de las mitades de la masa.

7.- Es el momento de cubrir la mantequilla con el otro lado de la masa y cerrar bien los bordes para que quede bien sellada.

- 8.- Volvemos a enharinar la mesa de trabajo y estiramos la masa. Lo que tenemos que conseguir es formar un rectángulo de unos 25 x 60 cm aproximadamente.
- 9.- Cuando hayamos conseguido nuestro rectángulo, doblamos la masa en tres partes y la giramos 90° a la derecha para volverla a estirar.
- 10.- Volvemos a repetir el mismo proceso del paso 9.
- 11.- Acabaremos volviendo a doblar la masa en tres partes y la meteremos nuevamente en el frigorífico por espacio de media hora.
- 12.- Ponemos nuevamente la masa sobre la mesa de trabajo, volvemos a estirla intentando conseguir un rectángulo de 24 x 50 y aproximadamente 4mm de grosor. Cuando hayamos estirado nuevamente la masa, en la parte más larga haremos unos cortes con un cuchillo, dejando unos 8 cm entre corte y corte. Después haremos las mismas marcas en el otro lado de la masa, desplazando las marcas 4 cm, para conseguir formar unos triángulos.
- 13.- Cortamos la masa en triángulos.
- 14.- En el centro de cada triángulo, haremos otro pequeño corte que nos servirá para dar la forma que queremos a nuestros deliciosos croissants. Así, enrollaremos los croissants desde la base hasta la punta.
- 15.- Damos forma a todos nuestros croissants y los ponemos en una bandeja de horno. Es el momento de pintarlos y para ello mezclaremos todos los ingredientes de nuestro especial huevo batido. Pintamos los croissants.
- 16.- Ponemos en un bol agua hirviendo y lo metemos en el horno frío. Ponemos encima del bol la bandeja de los croissants, cerramos el horno y dejamos fermentar por espacio de dos horas.
- 17.- Transcurrido el tiempo, sacamos los croissants del horno y los dejamos reposar 15 minutos, mientras precalentamos el horno a 180°. Volvemos a pintarlos de huevo batido y los hornearemos durante alrededor de 14 minutos. Acordaros de que cada horno es un mundo, así que estar muy atentos a la cocción. No dejéis que se os quemen.

Dificultad

Qué manera de disfrutar en la cocina. No, no ha sido fácil llegar hasta aquí, pero me siento realmente feliz de haberlo intentado. No es una receta sencilla, ya os lo digo, pero entrar en el mundo de las masas es algo realmente fascinante. Según vas trabajando con ellas te vas dando cuenta de qué es exactamente lo que precisa cada una. Ésta en concreto necesita mucho tiempo, paciencia y amor del bueno. Yo conseguí mezclar bien estos tres ingredientes y el desayuno que ofrecí en casa fue memorable. Qué gran invento invitar a alguien a emprender un nuevo amanecer contigo. Si os animáis, dejáros llevar por los sentidos, por la magia, por el ritmo, por el deseo de alcanzar algo bonito para los demás. Triunfaréis, seguro.

El resultado

Rica, riquísima esta masa de croissants. Ya los he hecho dos veces (quería también probar a hacerlos mini) y en ambas ocasiones el sabor fue brutal. Qué gusto da comer cosas hechas en casa, siendo consciente en todo momento de los productos que estás usando. Lógicamente, al no llevar incorporados ningún tipo de conservante conviene que hagáis los justos para que no sobre ninguno. Recién hechos con un poco de mantequilla extra y mermelada casera, para desmayarse. Pero si os sobran, ponerlos a la plancha al día siguiente y seguiréis sintiendo París.