

☐ Receta Croissant

Receta Croissant



Receta Croissant

Hola Amigos, hoy vamos a preparar una deliciosa Receta de Croissant, los croissants son panecitos deliciosos que podemos servirlo en el desayuno, con mermelada, chocolate o hacerle un croissant con jamón y queso, son perfectas para prepararlas en estas fechas de frío y no puede faltar el café o chocolate caliente, esta receta lleva bastante trabajo de amasado y hay que tenerle mucha paciencia porque lleva tiempo de amasar y reposar, pero al final valdrá la pena unos deliciosos croissant hechos como todo un chef en casa.

Ingredientes:

500 gr de harina de trigo

250 ml de agua fría

250 gr de mantequilla

60 gr de azúcar

25 gr de levadura

10 gr de sal

1 huevo batido para barnizar

Papel film

Preparación:

En una superficie plana vaciamos la harina, agregamos sal, azúcar y la mitad del agua, amasamos muy bien y poco a poco vaciamos el agua restante, hasta que todo quede bien integrado y tengamos una masa uniforme libre de grumos, tapamos y dejamos reposar por 15 minutos, volvemos a amasar, tapamos dejamos reposar por 15 minutos y agregamos la levadura, amasamos nuevamente para integrar y dejamos reposar por 20 minutos, veremos cómo nuestra masa ha incrementado su tamaño, estiramos tantito, colocamos sobre papel film, cubrimos y llevamos al congelador por 15 minutos, hacemos el mismo procedimiento para la mantequilla colocamos sobre papel film estiramos tantito, cubrimos y llevamos al refrigerador por 15 minutos.

Ahora, con ayuda de un rodillo, estiramos nuestra masa para croissant a lo largo y por los costados, en medio colocamos la mantequilla, formamos un paquete, cerramos muy bien los

costados para que no se salga la mantequilla y con ayuda del rodillo cuidadosamente estiramos a lo largo formando un rectángulo, doblamos y llevamos al congelador por 20 minutos, estiramos nuevamente a lo largo y por los costados, doblamos, llevamos al congelador por 20 minutos, retiramos del congelador, extendemos la masa con el rodillo no debe quedar muy gruesa y tampoco tan delgada debe ser de aproximadamente medio centímetro, cortamos en triángulos, colocamos en una charola y llevamos al congelador por 15 minutos.

Con estas medidas a mí me salieron 8 croissants, todo depende que tan grande o pequeña quieras.

Retiramos del congelador, ahora estiramos la punta de un triángulo, tomamos los costados, hacemos un pequeño corte en medio y enrollamos para formar el croissant y así hasta acabar con todos los triángulos, dejamos reposar por 30 minutos, barnizamos con el huevo y llevamos al horno por 25 minutos a 180 °C, retiramos del horno dejamos enfriar unos minutos y a disfrutar los croissant.

Tip: Prepara unos deliciosos croissant con camarones te encantara.

<http://www.unasrecetasdecocina.com/cuernitos-rellenos-con-ensalada-de-camaron-croissant/>

Si te gusto la receta compártela con tus amigos, dejamos tus comentarios y no olvides suscribirte al boletín, se despide

Faby

Nos leemos luego