

CROISSANTS

CROISSANTS



Volvemos de nuevo a la carga, esta vez con una recetilla de bollería hojaldrada. ¿Alguna vez os habéis preguntado realmente como se denominan este tipo de dulces? Siempre que he ido a comprarlos a un establecimiento los he pedido bajo el nombre de «curasán´´ , pero hay personas que lo llaman «croissant´´, en francés, o cruasán (en español). Cual ha sido mi sorpresa al investigar un poco, que hasta ahora lo había estado diciendo mal, pues el termino reconocido por la R.A.E. es cruasán, no curasán. Nunca te acostarás sin aprender algo nuevo.

Pues bien, esta semana se me ha antojado hacer unos cruasanes para merendar, tal cual se ven, y para hacer en el desayuno, de otra manera. A primera hora me apetece más abrirlos, tostarlos por ambos lados y untarlos un poco de mantequilla y mermelada o miel. Hacía mucho que no jugaba a darle vueltas simples a una masa, toda una técnica elaborada que conforma este tipo de dulces, entretenida y no tan complicada como suele parecer. Los cruasanes se hacen a partir de una masa de bollería hojaldrada, es decir, una masa derivada del pan a la que añadimos grasa, en este caso mantequilla, integrándola de tal manera, que con las vueltas obtenemos una materia conformada por capas de masa y capas de mantequilla intercaladas. Ésta masa después la hornearemos en piezas definidas para obtener nuestros dulces de croissant.

Mucha gente le tiene un poco de miedo a este tipo de elaboraciones, pero no hay por qué tenerlo, siguiendo los pasos al pie de la letra, es muy sencillo. El único problema que podemos encontrar es que la mantequilla se nos vaya un poco entre capa y capa y se nos pegue a la mesa, pero espolvoreando continuamente la masa con harina durante el proceso esto no tiene por qué ocurrir. Una vez que obtenemos la masa y la dejamos reposar en nevera darle forma a las piezas ya es pan comido. Os animo a probar y que me contéis que tal el resultado.

INGREDIENTES

15 piezas de tamaño intermedio aproximadamente.

Para el almíbar:

- 150 ml de agua.
- 150 g de azúcar.

Para la masa de bollería hojaldrada:

- 500 g de harina de fuerza.
- 25 g de levadura fresca.
- 35 g de mantequilla.

- 75 ml de agua.
- 75 ml de leche.
- 75 g de azúcar.
- 5 g de sal.
- 2 huevos.
- 200 g de mantequilla (en bloque para agregar al final).

DE FORMA TRADICIONAL

Elaborar estos deliciosos cruasanes no tiene misterio ninguno, solo necesitamos crear la masa de bollería hojaldrada, darle la forma de media luna que suelen adoptar y tras el horneado pintarlos con un poco de almíbar para darles brillo. Si tenemos claro el proceso vamos a ello.

ELABORACIÓN

1. En primer lo que vamos a hacer es obtener el almíbar con el que vamos a abrillantar los cruasanes después del horneado. Para ello llevamos a ebullición el agua con el azúcar en un cazo pequeño. Revolvemos bien y una vez que hierba lo retiramos del fuego y dejamos que enfríe.
2. Ahora que ya tenemos el almíbar vamos a obtener la masa de bollería hojaldrada. Hacemos un volcán con la harina e integramos en el centro el resto de ingredientes. Usaremos los 35 g de mantequilla, los 200 g no, ya que estos se utilizarán mas adelante. Amasamos todo con las manos hasta que quede bien integrado y hacemos una bola con la masa que obtuvimos. Le hacemos un corte en cruz por arriba, la enfilmamos y la llevamos media hora a la nevera (si es más tiempo no pasa nada).
3. Una vez reposada en la nevera, sacamos la bola. Espolvoreamos con harina la mesa de trabajo y la masa por ambos lados. Vemos que la masa al haberle hecho un corte en cruz, la parte de arriba se divide como en cuatro pliegues, pues con el rodillo vamos a estirar cada pliegue hacia fuera hasta que la masa

adquiera la forma de una flor de cuatro pétalos (no hay que estirar mucho, lo suficiente para que en el centro podamos colocar el bloque de 200 g de mantequilla). Una vez que esta estirada colocamos en el centro la mantequilla (debe estar fría y en una pieza, no a trozos), cogemos los cuatro pliegues y la envolvemos con ellos, juntándolos y uniéndolos por arriba. Le damos vuelta al plastón (es así como denominamos la pieza que vamos a trabajar), de manera que los pliegues queden hacia abajo. Espolvoreamos bien de harina y golpeamos un poco la masa con el rodillo para bajarla de altura. Después vamos estirándola hasta que nos quede a un centímetro de grosor y con forma rectangular. Aquí es cuando comenzamos a hacer las vueltas simples.

4. Tenemos el plastón estirado en forma rectangular como si fuésemos a hacer una empanada. Pues bien, vamos a imaginar que la masa se divide en tres partes iguales. Doblamos la parte de un extremo y la apoyamos sobre la del centro, y después doblamos la del otro extremo y la llevamos también hacia el centro. Giramos la masa con los pliegues hacia el lateral y volvemos a extenderla de nuevo con el rodillo en forma rectangular a un centímetro de grosor. Ya hemos dado la primera vuelta. Debemos repetir el proceso de doblar la masa y estirar, dos veces más, para que sean tres vueltas simples. Una vez que le hemos dado las tres vueltas doblamos la masa de nuevo y la enfilmamos así para llevarla a la nevera un par de horas mínimo. Cuando estemos haciendo este punto recomiendo espolvorear con harina la mesa de trabajo y la masa a menudo para evitar que se nos pueda pegar.
5. Después del reposo, cogemos la masa, la desdoblamos y empezamos a hacer las piezas (la masa debe estar a un cm de grosor más o menos). Con un cuchillo o corta-pizzas recortamos piezas en forma de triángulos isósceles (dos lados iguales y uno más corto). El tamaño dependerá de lo grande que queramos los cruasanes, de modo que hacemos una prueba para tantear y luego ya nos hacemos una idea del que queremos. Para darle forma a las piezas es tan sencillo como coger el extremo más corto e ir enrollándolo hacia delante, hacia la punta. Una vez

enrollado doblamos los extremos del churro hacia dentro para darle forma de media luna y lo colocamos en la bandeja de horno forrada de papel. Cuando tengamos todas las piezas en la bandeja, algo separadas, las pincelamos con huevo batido, y las horneamos unos 15 minutos a 200º, más o menos hasta que se vean doradas.

6. Fuera del horno abrillantamos con un pincel los cruasanes con el almíbar que hemos elaborado previamente y ya tenemos estos deliciosos dulces listos para deleitar a los paladares.

CON THERMOMIX

Nos vamos a beneficiar de la thermo para obtener el almíbar y la masa antes de trabajarla de forma rápida, el resto del proceso se hará manualmente como en la forma tradicional. De una manera u de otra, está claro que los cruasanes van a salir para relamerse.

ELABORACIÓN

1. Lo primero que vamos a hacer es obtener el almíbar con el que vamos a pintar los cruasanes justo después de su horneado. Para ello introducimos en la thermo el azúcar y el agua y programamos 10 minutos a 100º en velocidad 2. Una vez listo lo retiramos y dejamos que enfríe.
2. Ahora que ya tenemos el almíbar vamos a ir a por la masa de bollería hojaldrada. Para ello introducimos en la thermo la leche y la levadura y mezclamos 15 segundos en velocidad 4. Añadimos los 35 g de mantequilla, los huevos, el agua, el azúcar y la sal y programamos 10 segundos en velocidad 6. Integramos la harina y ponemos el programa espiga durante 30 segundos. Sacamos la masa de la thermo, la boleamos y le hacemos un corte en cruz por arriba. La enfilmamos y la llevamos a la nevera media hora.
3. Una vez reposada en la nevera, sacamos la bola. Espolvoreamos con harina la mesa de trabajo y la masa por ambos lados. Vemos que la masa al haberle hecho un corte en cruz, la parte de

arriba se divide como en cuatro pliegues, pues con el rodillo vamos a estirar cada pliegue hacia fuera hasta que la masa adquiera la forma de una flor de cuatro pétalos (no hay que estirar mucho, lo suficiente para que en el centro podamos colocar el bloque de 200 g de mantequilla). Una vez que esta estirada colocamos en el centro la mantequilla (debe estar fría y en una pieza, no a trozos), cogemos los cuatro pliegues y la envolvemos con ellos, juntándolos y uniéndolos por arriba. Le damos vuelta al plastón (es así como denominamos la pieza que vamos a trabajar), de manera que los pliegues queden hacia abajo. Espolvoreamos bien de harina y golpeamos un poco la masa con el rodillo para bajarla de altura. Después vamos estirándola hasta que nos quede a un centímetro de grosor y con forma rectangular. Aquí es cuando comenzamos a hacer las vuelta simples.

4. Tenemos el plastón estirado en forma rectangular como si fuésemos a hacer una empanada. Pues bien, vamos a imaginar que la masa se divide en tres partes iguales. Doblamos la parte de un extremo y la apoyamos sobre la del centro, y después doblamos la del otro extremo y la llevamos también hacia el centro. Giramos la masa con los pliegues hacia el lateral y volvemos a extenderla de nuevo en forma rectangular a un centímetro de grosor. Ya hemos dado la primera vuelta. Debemos repetir el proceso de doblar la masa y estirar, dos veces más, para que sean tres vueltas simples. Una vez que le hemos dado las tres vueltas doblamos la masa de nuevo y la enfilmamos así para llevarla a la nevera un par de horas mínimo. Durante este punto número cuatro recomiendo espolvorear de continuo con harina la mesa de trabajo y la masa para evitar que se nos pueda pegar.
5. Después del reposo, cogemos la masa, la desdoblamos y empezamos a hacer las piezas (la masa debe estar a un cm de grosor más o menos). Con un cuchillo o corta-pizzas recortamos piezas en forma de triángulos isósceles (dos lados iguales y uno más corto). El tamaño dependerá de lo grande que queramos los cruasanes, de modo que hacemos una prueba para tantear y luego ya nos hacemos una idea del que queremos. Para darle

forma a las piezas es tan sencillo como coger el extremo mas corto e ir enrollándolo hacia delante , hacia la punta. Una vez enrollado doblamos los extremos del chorro hacia dentro para darle forma de media luna y lo colocamos en la bandeja de horno forrada de papel. Cuando tengamos todas las piezas en la bandeja, algo separadas, las pincelamos con huevo batido, y las horneamos unos 15 minutos a 200º, más o menos hasta que se vean doradas.

6. Fuera del horno abrillantamos con un pincel los cruasanes con el almíbar que hemos elaborado previamente y ya los tenemos listos para degustar.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>