



Σπιτικά Croissants

Χρόνος Προετοιμασίας: 20 λεπτά, **Χρόνος Αναμονής :** 1,5 ώρα , **Χρόνος Ψησίματος:** 15 λεπτά

Υλικά

- 80 γρ βούτυρο 82% λιπαρά
- 20 γρ μαργαρίνη soft
- 350 γρ γάλα φρέσκο πλήρες
- 170 γρ ζάχαρη κρυσταλλική
- 5γρ μαχλέπι, σε σκόνη, λίγη μαστίχα σκόνη
- 120 γρ αυγά
- 1 μπατόν βανίλιας
- 24 γρ φακελάκια μαγιά ξηρή ή 75 γρ μαγιά νωπή
- 780 γρ αλεύρι σκληρό
- 1 αυγό, λίγο γάλα, καστανή ζάχαρη και κανέλα για την επάλειψη

Εκτέλεση

1. Ζεσταίνουμε το γάλα, το βούτυρο, την μαργαρίνη, τη βανίλια και τη ζάχαρη σε μια ρηχή κατσαρόλα σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία (40OC). Κατεβάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και προσθέτουμε το μαχλέπι. Αδειάζουμε το περιεχόμενο μέσα σε μια ένα μικρό μπολ και διαλύουμε τη μαγιά. Προσθέτουμε 150 γρ από το αλεύρι της συνταγής και ανακατεύουμε με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής μέχρι να ομογενοποιηθεί. Σκεπάζουμε με πετσέτα και αφήνουμε για 20 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

2. Βάζουμε το μείγμα της μαγιάς στον κάδο του μίξερ και προσθέτουμε τα αυγά χτυπημένα. Με το φτερό, χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα, προσθέτοντας την μαστίχα και το υπόλοιπο αλεύρι σε μικρές ποσότητες μέχρι να πάρουμε μια ζύμη μαστιχωτή. Η διαδικασία πρέπει πάντα να γίνεται σε χαμηλή ταχύτητα και για τουλάχιστον 8-10 λεπτά της ώρας.



3. Πουδράρουμε τη ζύμη μέσα στον κάδο με αλεύρι προκειμένου να ξεκολλήσει πιο εύκολα. Την τοποθετούμε μέσα σε ένα μεγάλο μπολ και την σκεπάζουμε με μεμβράνη αεροστεγώς. Την αφήνουμε σε θερμό μέρος (έως 35 C) μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος της.

4. Ξεφουσκώνουμε τη ζύμη πατώντας την με τις παλάμες μας ελαφρά και την τοποθετούμε στον πάγκο εργασίας που προηγουμένως έχουμε αλευρώσει. Ζυμώνουμε με τα χέρια για τουλάχιστον 5 λεπτά. Αν η ζύμη κολλάει στα χέρια μας πουδράρουμε με αλεύρι.

5. Κόβουμε τη ζύμη σε μικρές μπάλες και ανοίγουμε την κάθε μπάλα με τον πλάστη σε στρογγυλό φύλλο διαμέτρου 30 εκ. και πάχους 0,5 εκ. Κόβουμε το κάθε φύλλο σε τριγωνικά κομμάτια (όπως στην πίτσα).

6. Τοποθετούμε το κάθε τρίγωνο με τη βάση προς τα εμάς και τυλίγουμε ρολαριστά προς την κορυφή του, προκειμένου να σχηματιστούν τα κρουασάν. Τοποθετούμε τα κρουασάν σε ταψί φούρνου με λαδόκολλα και τα διατηρούμε σε θερμό περιβάλλον (έως 35 C) μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος τους.

7. Αλείφουμε την επιφάνεια με το αυγό και το γάλα και προσθέτουμε την καστανή ζάχαρη με την κανέλα. Ψήνουμε στους 170 C (αντιστάσεις) για 15 περίπου λεπτά.

Chef's Tips

- Τα δάκρυα της μαστίχας γίνονται εύκολα σκόνη αν τοποθετήσουμε το σακουλάκι για 10 λεπτά στην κατάψυξη και μετά την θρυμματίσουμε μέσα στην συσκευασία της με την βοήθεια του πλάστη μας.
- Η μαστίχα αν προστεθεί στο χλιαρό μείγμα με το γάλα και το βούτυρο θα γίνει μια μάζα, οπότε την προσθέτουμε τμηματικά μαζί με το αλεύρι. Το εκχύλισμα μαστίχας είναι η καλύτερη (αλλά ακριβότερη) λύση.
- Εναλλακτικά, το ξύσμα από μισό πορτοκάλι, και το κακουλέ μπορούν να προστεθούν στα αρωματικά της συνταγής.
- Μπορούμε να αντικαταστήσουμε την κρυσταλλική ζάχαρη με καστανή και την μισή ποσότητα του βουτύρου με βούτυρο γάλακτος (κατσίκισιο).
- Επίσης μπορούμε να γεμίσουμε τα κρουασάν κατά το τύλιγμα με πραλίνα φουντουκιο, μαρμελάδα ή σοκολάτα, φροντίζοντας η γέμιση να είναι στο κέντρο του τριγώνου.
- Τέλος αν θέλουμε σιροπιάζουμε τα κρουασάν μας σε χλιαρό σιρόπι (ένα μέρος νερό και δύο ζάχαρη) όσο αυτά είναι ζεστά, βυθίζοντάς τα σε αυτό, για πολύ μικρό διάστημα (μισό λεπτό).