

Cómo hacer croissants caseros

¿Te has preguntado alguna vez cómo hacer croissants perfectos en casa? Sigue leyendo para descubrir los pasos y los consejos que necesitas para dominar esta técnica culinaria.



Ingredientes necesarios

Para la masa:

- 300 g de harina de trigo
- 10 g de levadura fresca
- 150 ml de leche tibia
- 70 g de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 1 huevo
- 50 g de mantequilla derretida

Para el hojaldre:

- 250 g de mantequilla fría, en cubos



Preparación de la masa

Disolver la levadura

En un bol, disolver la levadura en la leche tibia. Agregar el azúcar y mezclar.

Mezclar la masa

Agregar la harina, la sal y el huevo a la levadura disuelta. Mezclar hasta obtener una masa suave y elástica.

Añadir la mantequilla

Añadir la mantequilla derretida a la masa y mezclar bien.

Reposar la masa

Cubrir la masa y dejar reposar en un lugar cálido durante 1 hora, hasta que duplique su volumen.

Fermentación de la masa



Tiempo

La masa fermenta durante 1 hora.



Temperatura

Mantener la masa en un lugar cálido (25-30°C) para que fermente adecuadamente.



Volumen

La masa debe duplicar su volumen durante la fermentación.





Laminado y doblado de la masa

1 Extender la masa

Estirar la masa en un rectángulo delgado, aproximadamente de 30x40 cm.

2 Colocar la mantequilla

Colocar la mantequilla fría en cubos en el centro de la masa, dejando un margen libre alrededor.

3 Doblar la masa

Doblar los lados de la masa hacia el centro, cubriendo la mantequilla.

4 Envolver y enfriar

Envolver la masa en film transparente y refrigerar durante 30 minutos.

Corte y moldeado de los croissants

1

Extender la masa

Estirar la masa refrigerada en un rectángulo delgado de nuevo.

2

Cortar triángulos

Cortar la masa en triángulos, desde el lado más largo hasta el lado más corto.

3

Enrollar los triángulos

Enrollar cada triángulo desde la base hacia la punta, formando un croissant.

4

Colocar en una bandeja

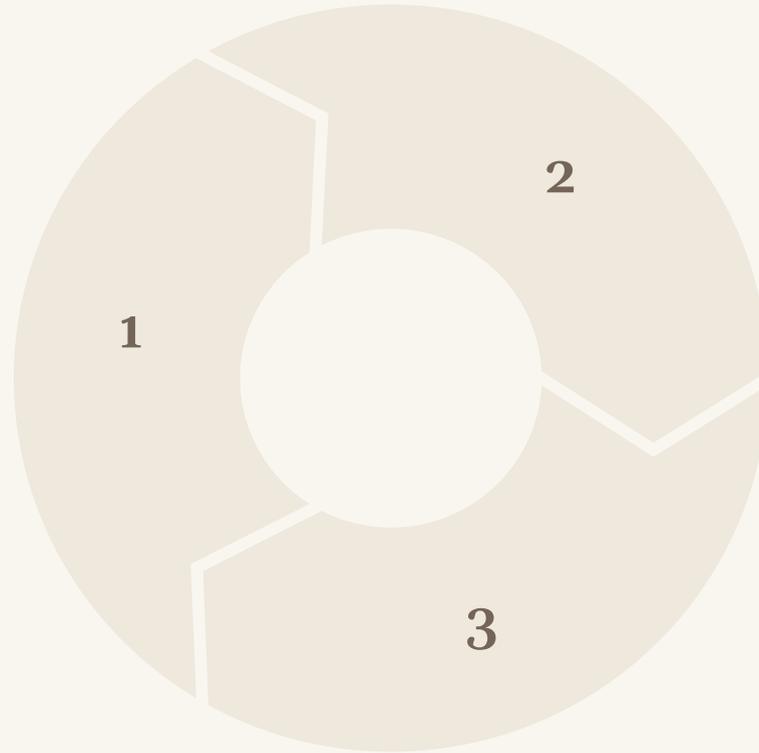
Colocar los croissants en una bandeja para hornear, dejando espacio entre ellos.



Segunda fermentación

Cubrir

Cubrir los croissants con un paño húmedo y dejar fermentar durante 1 hora, hasta que dupliquen su volumen.



Temperatura

Mantener los croissants en un lugar cálido (25-30°C) para que fermenten correctamente.

Volumen

Los croissants deben duplicar su volumen durante la fermentación.

Horneado de los croissants

1

Precalentar el horno

Precalentar el horno a 180°C.

2

Dorar

Barnizar los croissants con huevo batido para un acabado dorado.

3

Hornear

Hornear los croissants durante 15-20 minutos, hasta que estén dorados y crujientes.



Consejos para lograr croissants perfectos

1

Calidad de la mantequilla

Utiliza mantequilla de alta calidad para un hojaldre perfecto.

2

Temperatura

Mantener la masa y la mantequilla a la temperatura adecuada para una buena fermentación y laminado.

3

Tiempo de fermentación

Permitir que la masa y los croissants fermenten correctamente para obtener una textura esponjosa.

Degustación y disfrute de los croissants

Una vez horneados, deja enfriar ligeramente los croissants antes de servir. Disfrútalos con una taza de café, un vaso de leche o un toque de mermelada. La combinación de crujido y esponjosidad, junto con el aroma irresistible, hará que cada bocado sea una experiencia deliciosa.

