

Croissants muffins  
Pour environ !10 Croissants Muffins



### 1. **PÂTE À CROISSANT**

500 g de farine  
70 g de sucre  
15 g de sel  
25 g de levure  
250 g de lait entier  
350 g de beurre de tour (dont 75 g pour la détrempe)

Pétrir à vitesse lente la farine, le sucre, le sel, la levure, le lait entier et les 75 g de beurre jusqu'à obtention d'une pâte lisse qui se décolle de la cuve et qui n'excède pas 24°C. Couvrir puis placer au réfrigérateur pour environ 2 heures de pointage.

Étaler la détrempe en une forme rectangulaire de 2 cm d'épaisseur. Pour le tourage, le beurre doit idéalement avoir la même consistance que la détrempe. Étaler le restant de beurre en une forme carrée de 2 cm d'épaisseur faisant la moitié de la taille de la détrempe. Placer le beurre au centre de la détrempe puis replier les bords pour couvrir le beurre.

Donner un tour double suivi de deux tours simples en laissant reposer la pâte 20 min entre chaque tour, couverte, au congélateur.

### 2. **CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT)**

1 L de lait entier  
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel  
100 g d'œufs  
200 g de sucre  
150 g de chocolat de couverture noire en pistoles

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle, incorporer le chocolat après cuisson puis lisser après refroidissement.

### 3. **MONTAGE ET FINITION**

Etaler la pâte à croissant sur 3 mm d'épaisseur et environ 15 cm de largeur. Couper des bandes verticales de 3 cm de large (il faut trois bandes pour un croissant muffin). Superposer 3 bandes de pâte en décalant chaque couche de 3 cm. Rouler les bandes de pâte superposées vers l'extérieur puis replier les trois bouts de pâte qui dépasseront, sous le muffin. Placer les croissants muffins dans des moules aluminium ou silicone graissés à l'agent de démoulage Ouragan ancel. Mettre en pousse environ 2 heures à 25°C. Cuire à 170°C environ 20 min en four ventilé. Démouler de suite. A l'aide d'une poche munie d'une douille à garnir, fourrer les croissants muffins de crème pâtissière au chocolat en injectant la crème au centre. Saupoudrer d'un voile de sucre glace. La crème pâtissière peut être remplacée par toutes les garnitures ou tous les fourrages fruits prêts à l'emploi de la gamme ancel.