



Croissant: la receta original y fácil para hacer en casa

Como ocurre con muchas comidas emblemáticas de la gastronomía mundial, la receta del croissant tiene muchas versiones. Uno de los mejores lugares donde probar un auténtico croissant francés en Buenos Aires es en Boûlan. Y acá está la exclusiva receta del **Chef Boulanger Diego Muscat**, fácil para hacer en casa.



Croissant Tradicional:

Ingredientes

Para la Biga rápida:

- 500 g de harina de fuerza
- 300 g de agua
- 70 g de levadura

Para el amasado:

- Biga preparada previamente
- 1.500 g de harina de fuerza
- 300 g de huevo fresco
- 300 g de leche entera
- 250 g de manteca
- 300 g de azúcar
- 40 g de miel
- 36 g de sal
- Aromas al gusto (por ejemplo, esencia de vainilla o ralladura de limón)

Para el laminado:

- 1.000 g de manteca

Procedimiento

1. Preparación de la Biga:

- Mezcla los 500 g de harina de fuerza, 300 g de agua y 70 g de levadura en un bol.
- Amasa hasta obtener una mezcla homogénea.
- Deja reposar la masa en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño.

2. Amasado:

- En un recipiente grande, combina la Biga con los 1.500 g de harina de fuerza, 300 g de huevo fresco, 300 g de leche entera y 250 g de manteca.
- Amasa durante varios minutos hasta integrar bien los ingredientes.
- Añadirle los 36 g de sal, 300 g de azúcar, 40 g de miel y los aromas seleccionados.
- Continúa amasando hasta obtener una masa suave y elástica.
- Dejela fermentar a temperatura ambiente durante 40 minutos.
- Luego, cubrila con papel film y llevar a la heladera toda la noche a 4 °C.

3. Preparación de la Manteca para el Laminado:

- Coloca un trozo de papel film sobre la superficie de trabajo.
- Colocá los 1.000 g de manteca en el centro y cubrila con otro papel film.
- Con un rodillo, golpea y extiende la manteca hasta formar un rectángulo de aproximadamente 5 mm de espesor.
- Envolve la manteca en el papel film y refrigérala hasta que esté firme.

4. Laminado de la Masa:

- Retira la masa de la heladera y estírala con un rodillo hasta obtener un grosor de 5 mm.
- Coloca el rectángulo de manteca en la mitad superior de la masa extendida.
- Realiza un pliegue simple: dobla la mitad inferior de la masa sobre la manteca, cubriéndola completamente.
- Gira la masa 90 grados y estírala nuevamente hasta alcanzar un grosor de 5 mm.
- Realiza una serie de pliegues:
 - Dobla la mitad superior de la masa hacia el centro.
 - Dobla la mitad inferior sobre la parte superior, formando un pliegue en tres partes.
 - Vuelve a doblar la masa por la mitad.
 - Aplana ligeramente la masa, envuélvela en papel film y refrigérala durante aproximadamente una hora.

5. Formado de los Croissants:

- Tras una hora de reposo, retira la masa de la heladera y estírala hasta obtener un grosor de 4 mm y un ancho de 35 cm.
- Dobla la masa horizontalmente para marcar la mitad y luego desdóblala.
- Corta triángulos de masa del tamaño deseado.
- Enrolla cada triángulo desde la base hacia la punta para formar los croissants.
- Coloca los croissants en una bandeja para horno y lleva a la heladera por 15 minutos.

6. Leudado y Horneado:

- Retira los croissants del frío y déjalos levar en un lugar cálido hasta que aumenten su tamaño.

- Precalenta el horno a 175 °C.

- Hornea los croissants durante 20 minutos o hasta que estén dorados y crujientes.

¡Y ahora a disfrutar de tus croissants caseros como si estuvieras de paseo por el Sena!

Diego Muscat, Chef boulanger de Boûlan



Desde chico, a Diego siempre le atrajo la cocina y heredó las recetas manuscritas de su abuela en distintos idiomas, con restos de harina y manchas de aceite de oliva. Esta pasión familiar se fortaleció desde joven. Mientras estaba en el colegio secundario,

Diego estudió gastronomía en la escuela de Alicia Berger y en el IAG. Sin embargo, sentía la necesidad de especializarse en lo artesanal, especialmente en el pan. Viajó a Italia y Francia para aprender los secretos de la panadería artesanal y la técnica de la masa madre, aún desconocida en Argentina.

De regreso al país, en una reunión familiar redescubrió el cuaderno de recetas y, junto a su hermano Leandro, se preguntaron por qué no continuar el sueño de su bisabuelo y abuela. Decidieron capitalizar todo lo aprendido y compartir su pasión por el buen pan. Así, viajaron durante dos años por Europa, Asia y Estados Unidos, visitando más de 40 ciudades y 100 panaderías. Con estas experiencias, se dieron cuenta de que en Argentina no existía el modelo de panadería artesanal que imaginaban: una que ofreciera productos de calidad y una experiencia sensorial completa.

Así nació Boûlan. En 2013 abrieron su primer local en Ugarteche 3045, seguido en 2014 por el segundo en Sinclair 3196 y finalmente, una tienda virtual. Hoy la marca cuenta con 2 sucursales más en Belgrano.

The Brand Soup.com