

## La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

### **Croissants**

Ingredients: (per a 25 persones)

- 250 g de farina fluixa
- 250 g de farina forta
- 37 g de llevat premsat
- 25 g de sucre
- 15 g de sal
- 25 g de mantega
- 265 g d'aigua
- 200 g de mantega

Elaboració:

Agafeu les dues farines i barregeu-les. Doneu a la massa forma de cercle i al mig fiqueu-hi el llevat premsat, el sucre, la sal i els 25 g de mantega. Afegiu-hi l'aigua a poc a poc, formant una massa més o menys tova, i amasseu-la fins que adquireixi una elasticitat convenient.

Tot seguit, poseu-la sobre la taula i feu-li una forma de creu, estirant per quatre puntes. Al mig, poseu-hi els 200 g de mantega (ha d'estar freda), que haureu aplanat una mica. Tanqueu les quatre puntes, de manera que quedi en forma de regal. Aleshores, feu els plecs: hauran de ser tres plecs senzills; entre plec i plec és convenient deixar reposar la massa una mica. Per fer un plec, s'ha d'estirar la massa, doblegar-la una mica més de la meitat i de l'altra punta, i tapar la part doblegada. Quan tingueu els tres plecs fets, heu d'estirar la massa al llarg, tallar-ne tres tires d'uns 10 cm cadascuna i tallar la massa en forma de triangles, els quals estirareu en forma de croissant. Tot seguit, pinteu-los amb ou i deixeu-los fermentar durant 20 minuts, aproximadament. Seguidament, coeu-los al forn uns 10 minuts a 180°. En sortir del forn, els podeu pintar amb una mica d'almívar (sucre i aigua, arrencar el bull i fora). És convenient deixar-los refredar abans de consumir.



**escola de  
turisme**  
del Baix Penedès

Tel. 977 68 29 38

Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)  
43880 Coma-ruga - El Vendrell