

# Les gestes techniques du croissant



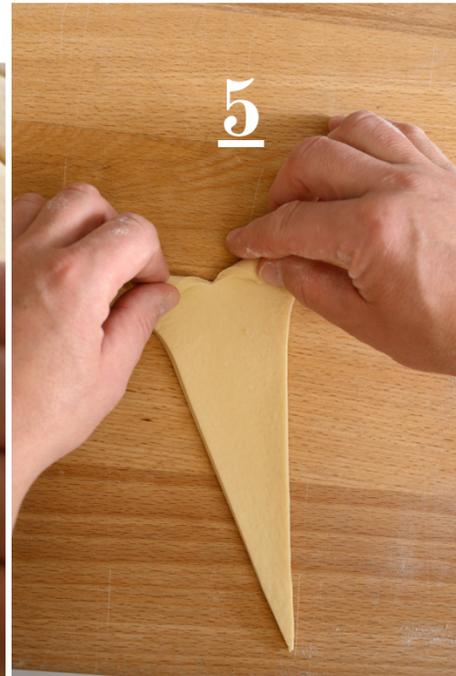
💡 Astuce: La découpe doit s'effectuer en appuyant et non en oscillant le couteau pour ne pas déchirer le feuilletage et risquer de sortir le beurre de la pâte.

**1** Mesurer la pâte lors de l'abaisse finale.

**2** Effectuer un pliage afin d'éviter un surplus de longueur. Puis couper et replier.

**3** A l'aide d'un couteau découper avec précision les triangles au niveau des encoches précédemment réalisées avec la bicyclette.





💡 **4** Astuce: Inciser le centre de la base de chaque triangle d'environ 1cm. Cette encoche va permettre d'écarter le croissant lors de sa pousse et ainsi obtenir un développement plus harmonieux.

**5** Procéder au roulage en prenant soin de garder les mains sur les extrémités en les tenant écartés jusqu'à roulage complet et sans serrer le croissant.

**6** **Vous obtenez des croissants réguliers !**

