



REVERSE PAIN AU CHOCOLAT

chef Basic level

IMPASTO CLASSICO FRANCESE

INGREDIENTS

DOLCE FORNO MAESTRO

latte intero

sale

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

lievito di birra

PREPARATION

- 2500g Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta
1000g liscia e vellutata con consistenza morbida.
25g Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinchè parta la
20g lievitazione che andrà poi bloccata appiattendo l'impasto.
120g Dividere l'impasto in due e successivamente seguire un ciclo di
abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di Sfogliatura

PASTA COLORATA AL CACAO

INGREDIENTS

DOLCE FORNO

latte intero

sale

lievito di birra

CACAO IN POLVERE

acqua

burro 82% m.g.

PREPARATION

- 685g Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione del burro, cacao e acqua che
275g andranno messe ad impasto quasi ultimato.
7 Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e consistente.
33g La proporzione tra pasta colorata e pastone è di 1 a 4 (in questo caso 450g di
50g pasta colorata e 1800g di pastone , non si tiene conto del peso del burro
40g piatto.
40g

LAMINAZIONE

Sfogliare un pastone con una placca di burro da 500 g e fare un incasso semplice, quindi dare 1 piega a 3, poi 1 piega a 4.
Sfogliare il secondo pastone con la stessa quantità di burro ma dare 2 pieghe a 4. (pastone su cui verrà adagiata la pasta colorata).
Far riposare almeno 30 minuti in frigorifero.

LAMINAZIONE INVERSA

Appoggiare la pasta colorata sull'impasto sfogliato con piega 2 a 4.
Abbassare l'impasto all'altezza di 2-3 cm.
Tagliare delle strisce di pasta dello spessore di 4-5mm
Inumidire leggermente la superficie dell'impasto sfogliato con pieghe 3 e 4 ed adagiarvi sulla superficie le strisce di pasta precedentemente tagliate , fino a ricoprirlo interamente.
Far riposare per altri 30 min in frigo prima di procedere alla formatura dei pain au chocolate.

Composizione finale

Laminare l'impasto con la sfogliatrice fino ad uno spessore di 4 mm
Tagliare dei rettangoli di 8x16 cm e posizionare 2/3 barrette e arrotolare (mantenendo la parte decorata a contatto con il piano).
Disporre il dolore al cioccolato su teglie e porre in cella di lievitazione alla temperatura di 26°C con umidità relativa di circa il 70% per 4 ore.
cuocere a 155°C per 25 minuti.
Una volta cotti lucidateli ancora caldi con uno sciropo saturo (60-40).