

PAIN AU CHOCOLAT INVERSO

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Francesco Maggio

Cioccolatiere e Pasticciere

IMPASTO CLASSICO FRANCESE

DOLCE FORNO MAESTRO	2500g
latte intero	1000g
sale	25g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	20g
lievito di birra	120g

Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida. Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinchè parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendo l'impasto.
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

DOLCE FORNO	685g
latte intero	275g
sale	7
lievito di birra	33g
CACAO IN POLVERE	50g
acqua	40g
burro 82% m.g.	40g

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

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.

irca GROUP Extraordinary made simple.

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 sciroppo saturo (60-40).