



# PAIN AU CHOCOLAT BIGUSTO

chef Livello intermedio

Due differenti lievitati da colazione al gusto sacher e coconty

## RICETTA IMPASTO CROISSANT

### INGREDIENTI

#### PANDORA GRAN SVILUPPO

latte - 3,5% mg (da frigo)

lievito di birra

Zucchero o miele

acqua - (5-10°C)

uova

### PREPARAZIONE

2000g Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

200g Far riposare la pasta ben coperta per 5 minuti a temperatura ambiente.

50-80g Dividere l'impasto in due (circa 1500 gr ognuno) e procedere alla sfogliatura.

60-100g

500g

100g

## SFOGLIATURA

### INGREDIENTI

#### KASTLE CROISSANT

### PREPARAZIONE

800g Stendere la pasta, porre al centro la KASTLE CROISSANT (gr 400 per ogni pastone da gr 1500) e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente.

Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in quattro strati.

Ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di 2 pieghe a 4.

Avremo così ottenuto due "pastoni" con i quali realizzeremo due differenti tipologie di Pain au chocolat BIGUSTO, uno al gusto SACHER ed un altro al gusto COCONTY.

## PASTA COLORATA AL CIOCCOLATO (PER PAIN AU CHOCOLAT GUSTO SACHER)

---

### INGREDIENTI

farina - W 330  
RENO CONCERTO FONDENTE 72%  
zucchero - semolato  
acqua  
burro 82% m.g. - fuso  
CACAO IN POLVERE - 22-24  
sale fino

### PREPARAZIONE

280g Realizzare una ganache emulsionando acqua bollente con il cioccolato ed il burro.  
35 g In impastatrice miscelare tutte le polveri, unire la ganache ed impastare fino ad ottenere un impasto liscio e vellutato.  
155g Una volta preparato l'impasto stenderlo i sfogliatrice e lasciarlo raffreddare in frigo per circa 30 min.  
25g Inumidire solo uno dei due "pastoni" già sfogliati e far aderire l'impasto colorato.  
7g L'altro "pastone" senza pasta colorata, servirà per realizzare il Pain au chocolat COCONTY.  
4g

## FARCITURA PAIN AU CHOCOLAT SACHER

---

### INGREDIENTI

CHOCOBAKE CHOCOLAT  
PASSATA ALBICOCCA TIPO ORO

### PREPARAZIONE

qb Preparare due sac a' poche contenenti una il CHOCOBAKE CHOCOLATE ed qb una la PASSATA ALBICOCCA TIPO ORO.

## FARCITURA PAIN AU CHOCOLAT COCONTY

---

### INGREDIENTI

GRANCOCCO  
Acqua o albumi  
CHOCOBAKE CHOCOLAT

### PREPARAZIONE

1000g Per la farcitura al cocco miscelare il GRANCOCCO con l'albumi in planetaria  
350-400g per 4-5 minuti a media velocità e lasciare riposare per circa 10 minuti.  
qb Riempire una sac à poche con il composto al cocco ed un'altra con il CHOCOBAKE CHOCOLAT.

## FINITURA

---

### INGREDIENTI

BLITZ ICE  
acqua

### PREPARAZIONE

qbg Diluire il BLITZ ICE con il 20% di acqua.  
qb In alternativa si può realizzare uno sciroppo saturo (60% zucchero - 40% acqua) portando a bollire acqua e zucchero (utilizzare quando è ancora caldo)

## Composizione finale

---

Laminare con sfogliatrice i due impasti allo spessore di 6 mm e larghezza 38 cm.

**Per i PAIN AU CHOCOLAT SACHER:** tagliare dei rettangoli 8x16 cm, inciderli dalla parte della pasta colorata con bisturi praticando tagli diagonali.

Mettere la pasta colorata a contatto con il banco di lavoro e dressare una linea di CHOCOBAKE alla base e successivamente una linea di PASSATA ALBICOCCA, quindi arrotolare.

**Per i PAIN AU CHOCOLAT COCONTY:** tagliare dei rettangoli 8x16 cm, inciderli con bisturi praticando tagli diagonali.

Mettere la pasta dalla parte dei taglia a contatto con il banco di lavoro e dressare una linea di CHOCOBAKE alla base e successivamente una linea di farcitura al cocco, quindi arrotolare.

Porre su teglie i pain au chocolat e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura di 28-30°C con umidità relativa del 70% circa per 2-3 ore.

Pennellare con uovo sbattuto e cuocere a 170-190°C per 18-20 minuti.

Lucidare i pain au chocolate appena sfornati con il BLITZ diluito e decorare con il cocco rapè i pain au chocolate coconty e con le SCAGLIETTE i pain au chocolate sacher.



**RICETTA CREATA DA:**  
**FRANCESCO MAGGIO**  
CIOCCOLATIERE E PASTICCERIE