



PAIN AU CHOCOLAT BIGUSTO

👤 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
35 g burro.
20g In impastatrice miscelare tutte le polveri, unire la ganache ed impastare fino
155g ad ottenere un impasto liscio e vellutato.
25g Una volta preparato l'impasto stenderlo i sfogliatrice e lasciarlo raffreddare in
7g frigo per circa 30 min.
4g Inumidire solo uno dei due "pastoni" già sfogliati e far aderire l'impasto
colorato.
L'altro "pastone" senza pasta colorata, servirà per realizzare il Pain au
chocolat COCONTY.

FARCITURA PAIN AU CHOCOLAT SACHER

INGREDIENTI

CHOCOLAKE CHOCOLAT
PASSATA ALBICOCCA TIPO ORO

PREPARAZIONE

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

FARCITURA PAIN AU CHOCOLAT COCONTY

INGREDIENTI

GRANCOCCO
Acqua o albume
CHOCOLAKE CHOCOLAT

PREPARAZIONE

1000g Per la farcitura al cocco miscelare il GRANCOCCO con l'albume 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
CHOCOLAKE 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 bollore 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 tagli 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 PASTICCIERE