



PAIN AU CHOCOLAT E CROISSANT BICOLORE

👤 Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

PASTA COLORATA

INGREDIENTI

Farina W 330
RENO CONCERTO FONDENTE 72%
zucchero
acqua
burro 82% m.g. - morbido
CACAO IN POLVERE
lievito - birra
sale

PREPARAZIONE

560g Mettere nell'impastatrice la farina, il RENO fuso, il cacao, l' acqua, lo zucchero
75g ed il burro.
40g Impastare finchè non inizia a formarsi la maglia glutinica.
310g Aggiungere il lievito e il sale finchè l'impasto non risulterà liscio ed abbattere
50g in positivo ben coperto.
15g
10g
8g

IMPASTO CORNETTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua
latte
uova - temperatura ambiente
sale
burro 82% m.g. - morbido
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
lievito - birra

PREPARAZIONE

3.000g Usare un'impastatrice a bracci tuffanti.
400g Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro) per 20 minuti circa.
300g Quindi inserire il burro e continuare sino ad ottenere una pasta liscia e
450g vellutata con consistenza morbida.
30g Lasciar puntare l'impasto per 20 minuti, affinché parta la lievitazione, poi
300g abbattere in positivo (per avere un migliore risultato in fase di piegatura).
15g
120g

Composizione finale

Sfogliare la pasta con 1 kg di burro piatto, dando una piega a 3, poi una piega a 4.

Far riposare l'impasto 20 minuti a 2-5°C.

Appoggiare la pasta colorata sopra la pasta laminata mantenendo la stessa dimensione dell'impasto classico.

Laminare con sfogliatrice l'impasto sino allo spessore di 6 mm e larghezza 38 cm.

PER PAIN AU CHOCOLAT: Tagliare dei rettangoli 8x16 cm, inciderli dalla parte della pasta colorata con bisturi praticando tagli diagonali.

Ora mettere la pasta colorata a contatto con il banco di lavoro e posizionare 2/3 BARRETTE o strisce di CHOCOLAKE alla base e arrotolare.

Porre su teglie i pain au chocolat e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura di 24-26°C con umidità relativa del 70% circa per 5-6 ore.

Pennellare con uovo sbattuto e cuocere a 170-190°C per 15-18 minuti.

PER CROISSANT: Tagliare l'impasto allo spessore di 4 mm e creare dei triangoli della grandezza di 10x20 cm, arrotolarli con la parte di pasta colorata che sia a contatto con il banco di lavoro.

Mettere in cella di lievitazione ad una temperatura di 24-26°C con umidità relativa del 70% circa per 5-6 ore.

Pennellare con uovo sbattuto e cuocere a 170 - 190°C per 16-18 minuti.