

# PAIN AU CHOCOLAT E CROISSANT BICOLORE

Livello intermedio

### **PASTA COLORATA**

PREPARAZIONE INGREDIENTI Farina W 330 560g Mettere nell'impastatrice la farina, il RENO fuso, il cacao, l' acqua, lo zucchero RENO CONCERTO FONDENTE 72% 75g ed il burro. 40g Impastare finchè non inizia a formarsi la maglia glutinica. zucchero 310g Aggiungere il lievito e il sale finchè l'impasto non risulterà liscio ed abbattere acqua 50a in positivo ben coperto. burro 82% m.g. - morbido CACAO IN POLVERE 15g lievito - birra 10g sale 8g

## **IMPASTO CORNETTO**

#### INGREDIENTI

| DOLCE FORNO                 | 3.000g |
|-----------------------------|--------|
| acqua                       | 400g   |
| latte                       | 300g   |
| uova - temperatura ambiente | 450g   |
| sale                        | 30g    |
| burro 82% m.g morbido       | 300g   |

#### JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

lievito - birra

15g

## 120g **PREPARAZIONE**

Usare un'impastatrice a bracci tuffanti.

Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro) per 20 minuti circa.

Quindi inserire il burro e continuare sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

Lasciar puntare l'impasto per 20 minuti, affinchè parta la lievitazione, poi abbattere in positivo (per avere un migliore risultato in fase di piegatura).

## 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 CHOCOBAKE 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 triagoli della grandezza di 10x20 cm, arrotorlarli 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.