



PAIN AU CHOCOLAT E CROISSANT BICOLORE

👤 Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

PASTA COLORATA

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

560g
75g
40g
310g
50g
15g
10g
8g

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

IMPASTO CORNETTO

DOLCE FORNO

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

3.000g
400g
300g
450g
30g
300g
15g
120g

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, affinché 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 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.