



PAIN AU CHOCOLAT AL BURRO (BARRETTE)

👤 Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO CROISSANT

IRCA CROISSANT

lievito compresso
acqua - fredda (5-10°C)

1.000g
20-30g
450g

Impastare per 4-5 minuti, fino ad ottenere una struttura della pasta piuttosto grezza.
Far riposare per almeno 3 ore in frigorifero.

SFOGLIATURA

burro piatto

400g

Stendere la pasta e procedere con l'incasso del burro piatto (temperatura del burro compresa tra i 10 ed i 15°C).

Dare 2 pieghe a 4, lasciando riposare la pasta per almeno 15 minuti, tra una piega e l'altra.

Dopo l'ultima piega, far riposare l'impasto in frigo per altri 15 minuti, prima di essere lavorato.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, spianare la pasta allo spessore di 4-5 millimetri e tagliare delle strisce dell'altezza di 20 centimetri.

Formare due strisce di BARRETTE a circa 6 centimetri una dall'altra.

Spruzzare poca acqua sui bordi e girarli uno dopo l'altro, sovrapponendoli e formando un fagottino.

Tagliare formando dei pain au chocolat della larghezza di 9-10 centimetri.

Porli su teglie e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura massima di 24-25°C, con umidità relativa del 70% circa.

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.