

PAIN AU CHOCOLAT AL BURRO (BARRETTE)

Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO CROISSANT

IRCA CROISSANT	1.000g	Impastare per 4-5 minuti, fino ad ottenere una struttura della pasta piuttosto grezza. Far riposare per almeno 3 ore in frigorifero.
lievito compresso	20-30g	
acqua - fredda (5-10°C)	450g	

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.