



# PAIN AU BLANCHE CHOCOLAT

👤 Livello avanzato



**RICETTA CREATA DA:**

Mirko Scarani  
Pasticciere

## IMPASTO CROISSANT AL CIOCCOLATO

### DOLCE FORNO MAESTRO

farina - W 330

latte intero

burro 82% m.g.

sale

### JOYPASTE VANIGLIA

### MADAGASCAR/BOURBON

lievito compresso

### PASTA BITTER

acqua - PER IDRATARE PASTA BITTER

burro piatto

2075g

170g

945g

100g

20g

15g

100g

160g

130g

1000g

- Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro piatto) per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

- Formare un pastone e lasciare puntare per 60 minuti affinché parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendolo l'impasto.

- Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.

- In alternativa, far puntare per 15 minuti, coprire con un telo di nylon e mettere in frigo.

- Suddividere l'impasto in due (1714 gr).

Una volta raffreddata la pasta, incassare il burro e fare una piega a tre e una piega a quattro.

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

Rapporto Pasta-Burro 3,4:1

## COMPOSIZIONE FINALE

- Stendere l'impasto francese allo spessore di 4 mm, quindi dressare, con l'aiuto di una sac a poche, una striscia di CHOCOLATE CIOCCOLATO BIANCO lungo tutta la pasta, chiuderlo con un'estremità dell'impasto e realizzare un'altra striscia di CHOCOLATE vicino alla chiusura, infine chiudere anche l'altra estremità.

- Porli su teglie e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura massima di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 5-6 ore.

- A lievitazione terminata spennellare la superficie con uova e panna (1:1).

- Cuocere a 170-190°C, il tempo varia in base alla pezzatura realizzata.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.