



PAIN AU CHOCOLAT INVERSO

IMPASTO CLASSICO FRANCESE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
LATTE INTERO
SALE
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
LIEVITO DI BIRRA

g 2500
g 1000
g 25
g 20
g 120

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinché parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendolo l'impasto.

Dividere l'impasto in due e successivamente seguire un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di Sfogliatura

PASTA COLORATA AL CACAO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO
LATTE INTERO
SALE
LIEVITO DI BIRRA
CACAO IN POLVERE
ACQUA
BURRO 82% M.G.

g 685
g 275
7
g 33
g 50
g 40
g 40

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione del burro, cacao e acqua che andranno messe ad impasto quasi ultimato.

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e consistente.

La proporzione tra pasta colorata e pastone è di 1 a 4 (in questo caso 450g di pasta colorata e 1800g di pastone , non si tiene conto del peso del burro piatto.

LAMINAZIONE

PREPARAZIONE

Sfogliare un pastone con una placca di burro da 500 g e fare un incasso semplice, quindi dare 1 piega a 3, poi 1 piega a 4.

Sfogliare il secondo pastone con la stessa quantità di burro ma dare 2 pieghe a 4. (pastone su cui verrà adagiata la pasta colorata).

Far riposare almeno 30 minuti in frigorifero.

LAMINAZIONE INVERSA

PREPARAZIONE

Appoggiare la pasta colorata sull'impasto sfogliato con piega 2 a 4.

Abbassare l'impasto all'altezza di 2-3 cm.

Tagliare delle strisce di pasta dello spessore di 4-5mm

Inumidire leggermente la superficie dell'impasto sfogliato con pieghe 3 e 4 ed adagiarvi sulla superficie le strisce di pasta precedentemente tagliate , fino a ricoprirlo interamente.

Far riposare per altri 30 min in frigo prima di procedere alla formatura dei pain au chocolate.

RIPIENO

INGREDIENTI

CHOCOLATE CHOCOLAT

Q.B.

BARRETTE FONDENTE

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Laminare l'impasto con la sfogliatrice fino ad uno spessore di 4 mm

Tagliare dei rettangoli di 8x16 cm e posizionare 2/3 barrette e arrotolare (mantenendo la parte decorata a contatto con il piano).

Disporre il dolore al cioccolato su teglie e porre in cella di lievitazione alla temperatura di 26°C con umidità relativa di circa il 70% per 4 ore.
cuocere a 155°C per 25 minuti.

Una volta cotti lucidateli ancora caldi con uno sciroppo saturo (60-40).



RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE