



## 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  
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON  
LIEVITO DI BIRRA  
CACAO IN POLVERE  
ACQUA  
BURRO 82% M.G.

g 685  
g 275  
7  
g 10  
g 33  
g 50  
g 40  
g 40

#### 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.

## LAMINAZIONE

---

### 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.

## 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 con sfogliatrice l'impasto sino allo spessore di 4mm

Tagliare dei rettangoli 8x16 cm e posizionare 2/3 barrette e arrotolare (tenendo la parte decorata a contatto del banco).

Porre su teglie i pain au chocolat e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 4 ore.

cuocere a 170-190°C per 20-22 minuti.

Una volta sfornati lucidarli ancora caldi con uno sciroppo saturo (60-40).



### RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE