



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

CHOCBAKE 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