



PAIN AU CHOCOLAT AL BURRO (BARRETTE)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

IRCA CROISSANT
LIEVITO COMPRESSO
ACQUA - FREDDA (5-10°C)

g 1.000
g 20-30
g 450

PREPARAZIONE

Impastare per 4-5 minuti, fino ad ottenere una struttura della pasta piuttosto grezza.
Far riposare per almeno 3 ore in frigorifero.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

BURRO PIATTO

g 400

PREPARAZIONE

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.

FARCITURA

INGREDIENTI

BARRETTE FONDENTE

Q.B.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA

Q.B.

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.