



## PAIN AU CHOCOLAT E CROISSANT BICOLORE

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA COLORATA

#### INGREDIENTI

FARINA W 330

RENO CONCERTO FONDENTE 72%

ZUCCHERO

ACQUA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

CACAO IN POLVERE

LIEVITO - BIRRA

SALE

#### PREPARAZIONE

- g 560 Mettere nell'impastatrice la farina, il RENO fuso, il cacao, l' acqua, lo zucchero ed il burro.
- g 75 Impastare finchè non inizia a formarsi la maglia glutinica.
- g 40 Aggiungere il lievito e il sale finchè l'impasto non risulterà liscio ed abbattere in positivo ben
- g 310 coperto.
- g 50
- g 15
- g 10
- g 8

## IMPASTO CORNETTO

---

### INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 3.000
ACQUA	g 400
LATTE	g 300
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 450
SALE	g 30
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15
LIEVITO - BIRRA	g 120

### PREPARAZIONE

Usare un'impastatrice a bracci tuffanti.

Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro) per 20 minuti circa.

Quindi inserire il burro e continuare sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

Lasciar puntare l'impasto per 20 minuti, affinché parta la lievitazione, poi abbattere in positivo (per avere un migliore risultato in fase di piegatura).

## SFOGLIATURA

---

### INGREDIENTI

BURRO PLATTE	g 1.000
--------------	---------

## FARCITURA AL CIOCCOLATO OPZIONE 1

---

### INGREDIENTI

BARRETTE FONDENTE	Q.B.
-------------------	------

## FARCITURA AL CIOCCOLATO OPZIONE 2

---

### INGREDIENTI

CHOCOLATE CHOCOLAT	Q.B.
--------------------	------

## COMPOSIZIONE FINALE

Sfogliare la pasta con 1 kg di burro piatto , dando una piega a 3, poi una piega a 4.

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

Appoggiare la pasta colorata sopra la pasta laminata mantenendo la stessa dimensione dell'impasto classico.

Laminare con sfogliatrice l'impasto sino allo spessore di 6 mm e larghezza 38 cm.

**PER PAIN AU CHOCOLAT:** Tagliare dei rettangoli 8x16 cm, inciderli dalla parte della pasta colorata con bisturi praticando tagli diagonali.

Ora mettere la pasta colorata a contatto con il banco di lavoro e posizionare 2/3 BARRETTE o strisce di CHOCOBAKE alla base e arrotolare.

Porre su teglie i pain au chocolat e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura di 24-26°C con umidità relativa del 70% circa per 5-6 ore.

Pennellare con uovo sbattuto e cuocere a 170-190°C per 15-18 minuti.

**PER CROISSANT :** Tagliare l'impasto allo spessore di 4 mm e creare dei triangoli della grandezza di 10x20 cm, arrotolarli con la parte di pasta colorata che sia a contatto con il banco di lavoro.

Mettere in cella di lievitazione ad una temperatura di 24-26°C con umidità relativa del 70% circa per 5-6 ore.

Pennellare con uovo sbattuto e cuocere a 170 - 190°C per 16-18 minuti.