



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 CHOCOLAKE 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.