



PAIN AU CHOCOLAT AL BURRO (BARRETTE)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

IRCA CROISSANT	g 1.000
LIEVITO COMPRESSO	g 20-30
ACQUA - FREDDA (5-10°C)	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	qb
-------------------	----

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA

qb

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.