PAIN AU CHOCOLAT BIGUSTO

Due differenti lievitati da colazione al gusto sacher e coconty

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO	g 2000
LATTE - 3,5% MG (DA FRIGO)	g 200
LIEVITO DI BIRRA	g 50-80
ZUCCHERO O MIELE	g 60-100
ACQUA - (5-10°C)	g 500
UOVA	g 100

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Far riposare la pasta ben coperta per 5 minuti a temperatura ambiente.

Dividere l'impasto in due (circa 1500 gr ognuno) e procedere alla sfogliatura.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

KASTLE CROISSANT	g 800

PREPARAZIONE

Stendere la pasta, porre al centro la KASTLE CROISSANT (gr 400 per ogni pastone da gr 1500) e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente.

Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in quattro strati.

Ripetere un'altra volta l’operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di 2 pieghe a 4.

Avremo così ottenuto due "pastoni" con i quali realizzeremo due differnti tipologie di Pain au chocolat BIGUSTO, uno al gusto SACHER ed un altro al gusto COCONTY.

PASTA COLORATA AL CIOCCOLATO (PER PAIN AU CHOCOLAT GUSTO SACHER)

INGREDIENTI

FARINA - W 330	g 280
RENO CONCERTO FONDENTE 72%	g 35
ZUCCHERO - SEMOLATO	g 20
ACQUA	g 155
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 25
CACAO IN POLVERE - 22-24	g 7
SALE FINO	g 4

PREPARAZIONE

Realizzare una ganache emulsionando acqua bollente con il cioccolato ed il burro.
In impastatrice miscelare tutte le polveri, unire la ganache ed impastare fino ad ottenere un impasto liscio e vellutato.
Una volta preparato l'impasto stenderlo i sfogliatrice e lasciarlo raffreddare in frigo per circa 30 min.
Inumidire solo uno dei due "pastoni" già sfogliati e far aderire l'impasto colorato.
L'altro "pastone" senza pasta colorata, servirà per realizzare il Pain au chocolat COCONTY.

FARCITURA PAIN AU CHOCOLAT SACHER

INGREDIENTI

CHOCOBAKE CHOCOLAT	Q.B.
PASSATA ALBICOCCA TIPO ORO	Q.B.

PREPARAZIONE

Preparare due sac a' poche contenenti una il CHOCOBAKE CHOCOLATE ed una la PASSATA ALBICOCCA TIPO ORO.

FARCITURA PAIN AU CHOCOLAT COCONTY

INGREDIENTI

GRANCOCCO	g 1000
ACQUA O ALBUME	g 350-400
CHOCOBAKE CHOCOLAT	Q.B.

PREPARAZIONE

Per la farcitura al cocco miscelare il GRANCOCCO con l'albume in planetaria per 4-5 minuti a media velocità e lasciare riposare per circa 10 minuti.
Riempire una sac à poche con il composto al cocco ed un'altra con il CHOCOBAKE CHOCOLAT.

FINITURA

INGREDIENTI

BLITZ ICE	g qb
ACQUA	Q.B.

PREPARAZIONE

Diluire il BLITZ ICE con il 20% di acqua.

In alternativa si può realizzare uno sciroppo saturo (60% zucchero - 40% acqua) portando a bollore acqua e zucchero (utilizzare quando è ancora caldo)

DECORAZIONI

INGREDIENTI

SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE	Q.B.
COCCO RAPÉ	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Laminare con sfogliatrice i due impasti allo spessore di 6 mm e larghezza 38 cm.

Per i PAIN AU CHOCOLAT SACHER: tagliare dei rettangoli 8x16 cm, inciderli dalla parte della pasta colorata con bisturi praticando tagli diagonali.

Mettere la pasta colorata a contatto con il banco di lavoro e dressare una linea di CHOCOBAKE alla base e successivamente una linea di PASSATA ALBICOCCA, quindi arrotolare.

Per i PAIN AU CHOCOLAT COCONTY: tagliare dei rettangoli 8x16 cm, inciderli con bisturi praticando tagli diagonali.

Mettere la pasta dalla parte dei taglia a contatto con il banco di lavoro e dressare una linea di CHOCOBAKE alla base e successivamente una linea di farcitura al cocco, quindi arrotolare.

Porre su teglie i pain au chocolat e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura di 28-30°C con umidità relativa del 70% circa per 2-3 ore.

Pennellare con uovo sbattuto e cuocere a 170-190°C per 18-20 minuti.

Lucidare i pain au chocolate appena sfornati con il BLITZ diluito e decorare con il cocco rapè i pain au chocolate coconty e con le SCAGLIETTE i pain au chocolate sacher.

RICETTA CREATA PER TE DA **FRANCESCO MAGGIO**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE