



# PAIN AU CHOCOLAT AL BURRO ( CHOCODAKE)

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

CHOCODAKE CHOCOLAT 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.

Dressare due strisce di CHOCODAKE 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.