Pains au chocolat

(Pour 40 pièces environ - Cuisson 15-20 min – Th6 - 180°C)

Les ingrédients :

La détrempe : 1 Kg de farine T45 – 100 Grs de sucre en poudre - 20 Grs de sel – 550 à 600 Grs d'eau – 30 Grs de levure.

Le feuilletage : 400 Grs de beurre de tourage ou AOP Charentes-Poitou.

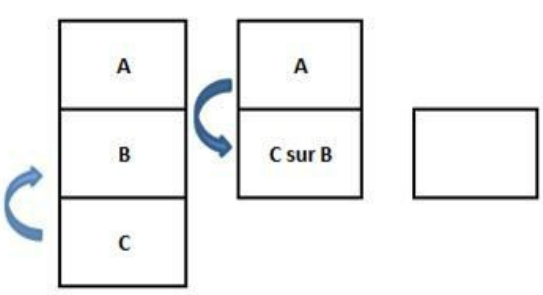
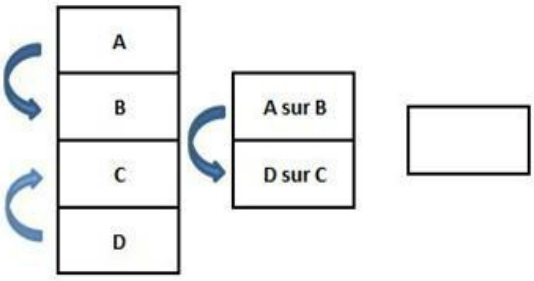
La façonnage : 2 jaunes d'oeuf détendus avec 1 CS de lait – QS de barres de chocolat spécifiques

La réalisation :

1 - Réaliser la détrempe en pétrissant tous les éléments de façon à obtenir un boule homogène (10 mn au robot environ), filmez au contact puis réserver 1 heure au frais.

2 - Détendre le beurre froid à l'aide de votre rouleau en le tapant violemment comme dans la vidéo. Étaler cette détrempe en un rectangle de 60-70 cm x 30 cm environ. Déposer le beurre à plat au centre de la pâte et refermez la détrempe pour emprisonner le beurre.

3 - Réaliser 1 tour double puis 2 tours simples comme détaillé ci-dessous :

Tour simple :	**Tour double :**
1. Replier la pâte sur un tiers de sa longueur. 2. Puis replier le dernier tiers sur le premier.	1. Rabattre le quart du haut A sur le 2ème quart B 2. Rabattre le quart du bas D sur le 3ème quart C 3. Rabattre la moitié du haut sur la moitié du bas
	

NB : Pour plus tranquillité avec le beurre qui doit rester emprisonné dans la détrempe, vous pouvez refroidir 30min votre pâton au réfrigérateur entre chaque tour.

Façonnage :

Dédoubler votre pâton refroidi et étaler la première moitié sur une épaisseur de 5mm environ et détailler des rectangles de 7x10cm environ de façon à pouvoir y déposer une ou deux barres de chocolat tout en faisant deux tours en enroulant la pâte autour du chocolat.

Disposez vos petits pains au chocolat sur une plaque de cuisson, dorer à l'oeuf et laisser pousser à température ambiante (1h) ou plus rapide en étuve à 30°C pendant 30mn jusqu'à ce que les viennoiseries aient doublé de volume. Dorer à nouveau et cuire 15-20 minutes à 180°C en fonction de votre goût pour le plus ou moins doré.

http://cantalblog.canalblog.com - © - NOVEMBRE 2014 – Thierry d'Issy et d'Ailleurs