

Pain au Chocolat

avec Bâton Classic



QUANTITÉ RECETTE 30 pièces

N° RECETTE GB40043

Pâte danoise bicolore / brune

97 g jaune d'œuf frais
1053 g lait 3.5% froid
111 g levure
1111 g farine blanche type 550
990 g farine blanche type 400
159 g sucre
39 g sel
213 g beurre

Pour colorer

39 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
19 g eau

Pour le tourage

1000 g beurre de tourage

Peser ensemble le jaune d'œuf, le lait entier et la levure, mettre le reste des ingrédients dans le pétrin. Ajouter le liquide et pétrir pendant 3 minutes en vitesse 1 ; et 3 - 4 minutes en vitesse 2. Température de la pâte environ 24°C. Prélever 10% de la pâte de base et pétrir avec le cacao en poudre et l'eau pour obtenir une pâte lisse. Aplatir et emballer la pâte dans un plastique et la laisser reposer pendant au moins 2 heures à 5°C. Abaisser le beurre de tourage sur une épaisseur de 4 mm, puis la pâte deux fois plus longtemps que le beurre de tour. Poser maintenant la plaque de beurre sur la pâte en l'alignant à gauche. Rabattre le morceau de pâte sans beurre sur la moitié du beurre et le rabattre directement sur

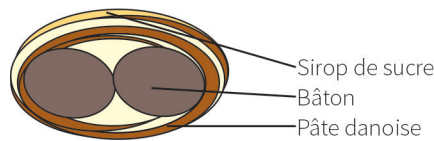
le dernier tiers. Donner un tour simple et un tour double. Dérouler la pâte colorée et la poser dessus. Laisser reposer pendant au moins 1 heure à 5°C avant de la travailler.

Sirop de sucre 1:1

500 g eau
500 g sucre

Porter les ingrédients à ébullition et les laisser refroidir.

Montage



Pain au Chocolat

2000 g Pâte danoise bicolore / brune

600 g Bâtons Classic 53% 5g

450 g Sirop de sucre 1:1

Finition

Abaisser à 3 mm d'épaisseur. Découper en rectangles de 12 x 8 cm. Inciser les pièces en diagonale en fines bandes sur le côté cacao à l'aide d'un couteau, puis retourner. Déposer deux bâtons, la face bombée vers le haut, à env. 1 cm du bord. Replier la pâte sur le bâton des deux côtés et presser légèrement, puis continuer à rouler jusqu'à ce que le pain au chocolat

soit fermé. Laisser fermenter pendant 90 à 120 minutes à 28 - 30°C et 85 % d'humidité relative.

Température de cuisson:

190°C four à air pulsé, 50% d'humidité ou 210°C four à sole, tirage fermé, peu de vapeur

Temps de cuisson:
env. 15 minutes

Pour une belle brillance, badigeonner à chaud après cuisson avec de l'abricoture ou du sirop de sucre.

PRODUITS FELCHLIN

BA08 Bâtons Classic 53% 5g

HA01 Cacao powder 20-22%, cacao en poudre

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés