

# Pain au Chocolat

mit Bâton Classic



<b>REZEPTMENGE</b>	30 Stück	<b>REZEPTNUMMER</b>	GB40043
--------------------	----------	---------------------	---------

## Plunderteig Bicolour braun

- 97 g Eigelb frisch
- 1053 g Milch 3.5% kalt
- 111 g Hefe
- 1111 g Weissmehl Typ 550
- 990 g Weissmehl Typ 400
- 159 g Zucker
- 39 g Salz
- 213 g Butter

## Einfärben

- 39 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 19 g Wasser

## Tourieren

- 1000 g Butter zum Tourieren

Eigelb, Milch und Hefe zusammen abwiegen, restliche Zutaten in eine Knetmaschine geben. Flüssigkeit hinzufügen und 3 Minuten in Stufe 1 und 3 - 4 Minuten in Stufe 2 kneten. Teigtemperatur ca. 24°C. 10% des Grundteiges mit dem Cacaopulver und dem Wasser glatt kneten. Die Teige flach in eine Teigfolie drücken und für mind. 2 Stunden bei 5°C ruhen lassen. Die Tourierbutter auf eine Stärke von 4 mm ausrollen, anschliessend den Teig auf die Hälfte länger als die Tourierbutter ausrollen. Nun die Butterplatte linksbündig auf den Teig legen. Das Stück Teig ohne Butter auf die Hälfte der Butter einschlagen und direkt auf das letzte Drittel umklappen. Eine einfache und eine doppelte Tour geben. Den eingefärbten

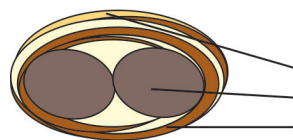
Teig ausrollen und auflegen. Vor Verarbeitung für mind. 1 Stunde bei 5°C ruhen lassen.

## Zuckersirup 1:1

- 500 g Wasser
- 500 g Zucker

Zutaten aufkochen, erkalten lassen.

## Aufbau



Zuckersirup  
Bâton  
Plunderteig

## Pain au Chocolat

- 2000 g Plunderteig Bicolour braun
- 600 g Bâtons Classic 53% 5g
- 450 g Zuckersirup 1:1

## Plunderteig

Auf 3 mm Stärke ausrollen. In rechteckige Stücke von 12 x 8 cm schneiden. Die Stücke auf der Cacaoseite mit dem Messer diagonal in Streifen einritzen, umdrehen. Je zwei Bâtons mit der Wölbung nach oben, ca. 1 cm vom Rand auflegen. Den Teig von beiden Seiten auf das Bâton einschlagen und andrücken, weiter eindrehen, bis das Pain au Chocolat geschlossen ist. Für 90 bis 120 Minuten bei 28 - 30°C und 85 % rel. Luftfeuchtigkeit gären lassen.

Backen:

190°C Umluftofen, 50% Luftfeuchtigkeit oder 210°C Herdofen, Zug geschlossen, wenig Dampf  
Backzeit:  
ca. 17 Minuten

Für einen schönen Glanz nach dem Backen heiss mit Apricotur oder Zuckersirup abpinseln.

## FELCHLIN PRODUKTE

- BA08 Bâtons Classic 53% 5g
- HA01 Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar