

# Pains au chocolat (Philippe Conticini)

Catégorie : Brioches & viennoiseries

## Ingrédients

- 227g de farine T45
- 7g de levure fraîche
- 223g de beurre à température ambiante
- 5g de sel fin
- 37g de sucre semoule
- 27g d'eau
- 27g de lait demi-écrémé
- 1 œuf
- 60g de farine T45
- 13g de levure fraîche
- 50g de lait demi-écrémé

## Préparation

1. Pour mes premières viennoiseries, j'ai décidé de m'appuyer sur la recette de croissants de Philippe Conticini trouvée dans le livre La pâtisserie des rêves.
2. La recette est longue, mais étant donné le résultat pour une première tentative, je pense qu'elle vaut vraiment le coup.
3. Bien sûr j'ai encore quelques ajustements à faire (mieux placer les barres de chocolat, avoir des pains au chocolat de meilleure forme, les miens étant plus larges que long, meilleurs tourage) mais le résultat était pas mal (et bon ;-)), donc je ne peux que vous encourager à tenter cette recette, que ce soit pour des croissants ou des pains au chocolat.
4. La poolish :Mélangez la levure émiettée et la farine.
5. Ajoutez le lait en fouettant bien pour avoir une pâte lisse, puis couvrez la préparation de film alimentaire et laissez-la pousser à température ambiante pendant 1h à 1h30.
6. La pâte à croissants :Faites fondre de beurre puis faites-le refroidir.
7. Dans le bol du robot muni du crochet, émiettez la levure puis recouvrez-la avec le lait et l'eau tièdes.
8. Versez par-dessus la farine, le sel, le sucre et les de beurre fondu refroidi, puis enfin la poolish.
9. Mélangez le tout avec le crochet à vitesse lente, puis lorsque vous avez une pâte homogène, mettez le robot à vitesse moyenne pendant environ 5 minutes.
10. Couvrez le bol du robot, puis laissez la pâte pousser pendant 1h30 à température ambiante, elle doit presque doubler de volume.
11. Ensuite, travaillez la pâte pour lui redonner sa forme initiale, et placez-la dans du film alimentaire avant de la mettre au réfrigérateur pendant 2h environ.
12. Le beurre :Etalez le restant de beurre en un carré de 15cm de côté (pour cela, je mets le beurre dans un sac congélation de la bonne taille et je tape dessus avant de l'étaler pour avoir la bonne taille).
13. Garder le beurre étalé au réfrigérateur pendant le repos de la pâte à croissants.
14. Le feuilletage :Etalez la pâte à croissants en un rectangle de 45 sur 15cm.
15. Mettez le carré de beurre au milieu de la pâte, et repliez les côtés pour recouvrir le beurre en les superposant légèrement.
16. Etalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (il vaut mieux tapoter sur la pâte au début avant de l'étaler afin de ne pas faire sortir le beurre de la pâte) en un rectangle de 45 sur 15.
17. Repliez la pâte en la superposant par tiers (comme un portefeuille), puis faites-la pivoter d'un quart de tour avant de l'envelopper de film alimentaire et de la laisser reposer au réfrigérateur pendant 1h minimum.

18. Renouvelez cette opération deux fois (pour avoir au total trois tours simples), toujours en laissant reposer la pâte au moins 1h au réfrigérateur entre chaque tour.
19. Le façonnage :Étalez la pâte sur une épaisseur de 5mm, toujours en lui donnant la forme d'un rectangle d'environ 45 sur 15.
20. Découpez un rectangle bien propre à l'aide d'un couteau, puis découpez des bandes de 5cm de largeur environ.
21. Placez dans chaque rectangle deux barres de chocolat (procédez comme sur les photos ci-dessous), puis déposez les pains au chocolat sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez-les pousser à température ambiante pendant environ 2h30, en les recouvrant d'une autre feuille de papier sulfurisé pour éviter qu'ils ne sèchent.
22. A la fin de la pousse, badigeonnez les pains d'œuf battu à l'aide d'un pinceau, puis enfournez les pains au chocolat dans le four préchauffé à 210°C pendant 10 à 12 minutes, en plaçant un bol d'eau froide sur la plaque, et sans ouvrir le four pendant la cuisson.