

Pains au chocolat & croissants

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 250g de farine T55
- 20g de beurre
- 150g de lait
- 110g d'eau
- 13g de levure fraîche
- 10g de sel
- 20g de sucre
- 250g de beurre de tourage

Préparation

1. Recette : Dans la cuve du batteur muni du crochet, mélangez les farines, le sel et le sucre.
2. Ajoutez ensuite l'eau, le lait et le beurre pommade.
3. Ajoutez enfin la levure fraîche émiettée en faisant attention qu'elle ne soit pas au contact du sel.
4. Mélangez pendant 5 minutes, la pâte doit former une boule et se détacher des parois du bol.
5. Incisez la boule avec un couteau et laissez la pâte reposer 30 minutes à température ambiante.
6. Ensuite, filmez la pâte et mettez-la au réfrigérateur pour la nuit.
7. Le lendemain, étalez la pâte en un rectangle de 20x40, et le beurre de tourage en un carré de 20x20.
8. Attention, le beurre ne doit pas être trop froid (il faut pouvoir le plier sans qu'il ne se casse), et idem pour la pâte.
9. Placez le beurre au centre de la détrempe, et repliez-les bords pour l'enfermer.
10. Etalez la pâte en un grand rectangle.
11. Ensuite, faites un tour double : repliez le haut de la pâte vers le centre, et idem pour le bas de la pâte.
12. Repliez le tout en deux, puis filmez la pâte et placez-la au réfrigérateur pour au moins une heure.
13. Après le repos, remettez la pâte sur le plan de travail et tournez-la d'un quart de tour ; la pliure doit se trouver sur la droite.
14. Etalez la pâte en un grand rectangle, puis faites un tour simple : pliez la pâte en 3 (comme un portefeuille), puis filmez-la et placez-la au réfrigérateur pour une heure.
15. Après le repos, tournez la pâte d'un quart de tour (la pliure sur la droite).
16. Si vous souhaitez faire des croissants et des pains au chocolat, étalez la pâte en rectangle de 64x35 (étalez-la en un plus grand rectangle pour pouvoir tailler les bords, cela vous permettra d'avoir un rectangle net et un feuilletage apparent).
17. Redécoupez ensuite en deux rectangles de 64x20 (pour les pains au chocolat) et 64x15 (pour les croissants).
18. La pâte doit faire environ 3mm d'épaisseur.
19. Dans le rectangle de 64x20, découpez des rectangles de 8x20 et enroulez-les en ajoutant deux bâtons de chocolat.
20. Veillez à mettre la fermeture des pains au chocolat dessous, puis déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
21. Dans le rectangle de 64 x15, découpez des triangles de 8x15.
22. Etirez-les un peu à la main sur la largeur et la longueur, puis enroulez-les pour obtenir des croissants.
23. Comme pour les pains au chocolat, mettez la fermeture (ou clé) des croissants dessous avant de les

déposer sur une plaque.

24. Laissez-les pousser pendant environ 2 heures à température ambiante.

25. Ensuite, préchauffez le four à 180°C.

26. Dorez les viennoiseries avec un œuf battu une première fois, laissez reposer quelques minutes puis passer une seconde fois la dorure.

27. Enfournez pour 15 à 20 minutes selon votre four, puis laissez refroidir un peu sur une grille avant de vous régaler.

28. S'il vous en reste, il vous suffit de les repasser deux minutes dans le four chaud pour retrouver un extérieur bien croustillant et un intérieur tiède et fondant, même deux jours après la cuisson ;-).

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com