

Pains au chocolat (Cédric Grolet)

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 500g de farine T45
- 210g d'eau
- 25g d'œuf entier
- 50g de sucre semoule
- 23g de levure fraîche
- 9g de sel
- 10g de miel
- 35g de beurre
- 200g de beurre de tourage

Préparation

1. Dans le bol du batteur muni du crochet, mettez la farine, l'eau, l'œuf, la levure, le sel, le sucre et le miel.
2. Mélangez en première vitesse jusqu'à avoir une pâte homogène, puis en deuxième vitesse jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol.
3. Ajoutez le beurre, puis mélangez encore en vitesse 2 pour avoir une pâte homogène.
4. Couvrez la pâte avec un torchon légèrement humidifié, puis laissez-le pousser pendant 1 heure à température ambiante.
5. Après le repos, dégazez la pâte et étalez-la en forme de rectangle.
6. Filmez-la au contact, puis placez-la au congélateur pendant 5 minutes et au réfrigérateur pendant 15 minutes.
7. Au moment de mettre la détrempe au réfrigérateur, travaillez le beurre de tourage.
8. Tapez dessus à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour le rendre élastique sans le réchauffer, puis étalez-le dans du papier sulfurisé en un rectangle de la même hauteur et deux fois moins large que la détrempe.
9. Mettez le beurre au frais avec la détrempe pour qu'ils aient la même température.
10. Ensuite, placez le beurre au centre de la détrempe et refermez-la de façon à emprisonner le beurre (en plaquant bien la plaque sur le beurre de façon à ne pas avoir de bulles d'air).
11. Etalez la pâte de façon à obtenir un grand rectangle d'environ 50cm de longueur.
12. Repliez une petite partie de la pâte vers le haut, puis repliez le haut de la pâte vers le bas de façon à ce que les deux se rejoignent.
13. Pliez à nouveau la pâte en deux.
14. Vous avez ainsi fait un tour double.
15. Filmez la pâte et mettez-la au frais pendant 10 minutes.
16. Placez la pâte de façon à avoir la pliure vers la droite, comme un livre.
17. Etalez-la à nouveau en un rectangle un peu moins long que la première fois, puis repliez la pâte en trois pour faire un tour simple.
18. Abaissez la pâte sur 3 à 4mm d'épaisseur.
19. D'après la recette, avec cette quantité de pâte on a de quoi faire 6 pains au chocolat, ce que j'ai voulu faire, mais de cette façon les pains au chocolat étaient trop gros et avaient du mal à cuire.
20. Je vous conseille donc de l'abaisser en faisant bien attention à l'épaisseur (pas plus de 4mm) et de façon à avoir un rectangle de 40cm x 30 ou 35cm minimum, vous aurez de quoi faire au moins 8 à 10 pains au chocolat.

21. Détaillez des rectangles de 7x20cm (pour avoir un joli feuilleteage, découpez la pâte d'un seul coup avec un couteau bien aiguisé, sans la déchirer).
22. Placez une barre de chocolat au bord, roulez la pâte pour la recouvrir le chocolat, déposez une deuxième barre de chocolat, roulez encore et mettez une troisième barre.
23. Finissez de rouler les pains au chocolat, puis placez-les sur une plaque.
24. Faites-les pousser pendant environ 1h30 dans un endroit assez chaud (sinon, prolongez la pousse).
25. Battez des jaunes d'œufs avec une goutte de crème liquide, puis dorez les pains au chocolat à l'aide d'un pinceau.
26. Enfournez dans le four préchauffé à 175°C pour 15 minutes, puis laissez refroidir sur une grille (important pour que les alvéoles puissent se former) avant de vous régaler !