

Roulés pistache & chocolat

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 250g de farine de gruau
- 250g de farine T55
- 10g de sel
- 60g de sucre
- 12g de poudre de lait
- 20g de levure fraîche
- 50g de beurre
- 260g d'eau
- 250g de beurre de tourage
- 400g de lait entier
- 60g de jaunes d'œufs (3 à 4 jaunes)
- 75g de sucre semoule
- 40g de maïzena
- 60g de purée de pistache
- 120g de pépites de chocolat noir
- 1 œuf pour la dorure

Préparation

1. Ça faisait longtemps que je n'avais pas posté de recette de viennoiserie... Alors en voilà ;) Il s'agit ici de viennoiseries sur le modèle de pains aux raisins, mais en version pistache & chocolat.
2. Bien sûr, la recette de base est la même, vous pouvez bien donc remplacer la pistache par de la vanille et les pépites de chocolat par des raisins secs pour obtenir la version traditionnelle.
3. Ajoutez la levure émiettée puis le lait en poudre et remuez.
4. Couvrez avec les deux farines, puis déposez, en trois tas séparés, le sel, le sucre et le beurre.
5. Mélangez à petite vitesse pendant environ 5 à 10 minutes pour avoir une pâte bien homogène et non collante.
6. Débarrassez la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte puis repliez-la et boulez-la.
7. Filmez la pâte et réservez-la à température ambiante pendant 30 minutes.
8. Mettez à nouveau la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, puis dégazez-la (faites sortir le gaz accumulé pendant le premier pointage en appuyant sur la pâte).
9. Comme la première fois, étalez-la puis repliez-la et boulez-la.
10. Aplatissez légèrement la pâte, filmez-la et placez-la au réfrigérateur pendant minimum 30 minutes (si besoin, vous pouvez la garder au frais pendant quelques heures).
11. Pendant ce temps, préparez la crème pâtissière.
12. Environ un quart d'heure avant de commencer le tourage, sortez le beurre de tourage du réfrigérateur et travaillez-le en tapant dessus à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis lui donner une consistance élastique mais pas pommade.
13. Enfermez le beurre dans un petit rectangle de papier sulfurisé (environ 15*20cm maximum) et étalez-le pour lui donner une forme rectangulaire.
14. Mettez-le au frais quelques minutes avec la détrempe pour qu'ils soient à la même température.
15. Ensuite, étalez la détrempe en un rectangle environ de la même largeur et deux fois plus long que le rectangle de beurre.

16. Placez le beurre au centre de la détrempe, et refermez-la en appuyant bien pour ne pas avoir de plus d'air entre la détrempe et le beurre.
17. Soudez la pâte pour que le beurre soit bien enfermé.
18. Etalez la détrempe en un rectangle trois fois plus long que large, puis repliez la pâte en trois, comme un portefeuille.
19. C'est un tour simple.
20. Ensuite, vous pouvez soit enchaîner avec le tour double, soit laisser la pâte reposer au réfrigérateur pendant environ 30 minutes (bien sûr, après l'avoir filmée).
21. Tournez la pâte d'un quart de tour, de façon à avoir la pliure sur la droite.
22. Etalez à nouveau, cette fois-ci en un rectangle quatre fois plus long que large, puis repliez une petite partie de la pâte vers le haut.
23. Repliez ensuite la pâte vers le bas, de façon à ce que les deux parties se rejoignent.
24. Repliez ensuite la pâte en deux, puis filmez-la et placez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.
25. Etalez la pâte sur 3 à 4mm d'épaisseur en un grand rectangle de 40x50cm.
26. Coupez les bords pour avoir un rectangle parfait (si la pâte est trop élastique et se rétracte, remplacez-la au frais quelques minutes avant de continuer).
27. Faites chauffer le lait.
28. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la maïzena.
29. Ensuite, versez la moitié du lait chaud dessus en fouettant, et remettez le tout dans la casserole.
30. Faites cuire à feu moyen en remuant constamment jusqu'à épaississement de la crème.
31. Hors du feu, ajoutez la purée de pistache, puis versez dans un plat, filmez au contact, et faites refroidir totalement.
32. Etalez la crème pâtissière sur la pâte à croissant, en laissant environ 3 à 4cm sans crème sur un petit côté pour pouvoir souder la pâte.
33. La couche de crème pâtissière ne doit pas être trop épaisse.
34. Disposez les pépites de chocolat sur la crème.
35. Avec un pinceau, étalez un peu d'eau sur la bande de pâte sans crème pour pouvoir souder correctement.
36. Roulez la pâte de façon à avoir un rouleau d'environ 40cm de longueur, en appuyant bien à la fin pour que les pains ne se détachent pas à la cuisson.
37. Mettez le rouleau au congélateur environ 15 minutes pour pouvoir le découper plus facilement.
38. Ensuite, avec un grand couteau, coupez le rouleau en deux, puis chaque partie à nouveau en deux et ainsi de suite jusqu'à avoir 16 pains d'environ 2,5cm de largeur.
39. Déposez les pains sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
40. Dorez-les une première fois avec l'œuf battu, puis laissez-les pousser environ 1h30 (plus ou moins en fonction de la température).
41. Dorez-les une seconde fois, puis enfournez dans le four préchauffé à 200°C pendant environ 15 minutes.
42. Et voilà, vos pains sont prêts !