

Pains au gianduja & à la vanille

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 150g de chocolat au lait à 46% de cacao
- 150g de noisettes torréfiées pendant 30 minutes à 150°C
- 150g de sucre glace
- 250g de gianduja
- 85g de chocolat au lait à 46% de cacao
- 250g de farine T55
- 250g de farine de gruau
- 10g de sel fin
- 60g de sucre semoule
- 20g de levure biologique
- 260g d'eau
- 12g de lait en poudre
- 50g de beurre
- 1 cuillère à café de poudre de vanille
- 250g de beurre de tourage
- 1 gousse de vanille
- 1 œuf + une pincée de vanille en poudre + 1 cuillère à soupe de crème pour la dorure

Préparation

1. Ajoutez le chocolat au lait fondu, mixez à nouveau.
2. Prélevez de gianduja pour la suite de la recette, vous pouvez faire durcir le reste à température ambiante ou au réfrigérateur pour une autre recette, ou à manger comme ça !
3. Vous pouvez préparer le gianduja plusieurs jours à l'avance, vous n'aurez qu'à le faire fondre pour la suite de la recette.
4. Les barres pour les pains : de gianduja de chocolat au lait à 46% de cacao Faites fondre le chocolat au lait, et le gianduja si besoin, puis mélangez les deux.
5. Versez le mélange sur une plaque en un carré de 15cm de côté environ, puis faites-le durcir au réfrigérateur avant de découper des barres.
6. Pâte à croissant à la vanille : de farine T55 de farine de gruau de sel fin de sucre semoule de levure biologique d'eau de lait en poudre de beurre 1 cuillère à café de poudre de vanille de beurre de tourage gousse de vanille 1 œuf + une pincée de vanille en poudre + 1 cuillère à soupe de crème pour la dorure Réaliser la détrempe : Placez l'eau dans le fond de la cuve du robot muni du crochet.
7. Ajoutez la levure émiettée puis le lait en poudre et remuez.
8. Couvrez avec les deux farines, puis déposez, en trois tas séparés, le sel, le sucre et le beurre.
9. Mélangez à petite vitesse pendant environ 5 à 10 minutes pour avoir une pâte bien homogène et non collante.
10. Débarrassez la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte puis repliez-la et boulez-la.
11. Pointer : Filmez la pâte et réservez-la à température ambiante pendant 30 minutes.
12. Retomber la pâte : 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).
13. Comme la première fois, étalez-la puis repliez-la et boulez-la.
14. Réserver : 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).

15. Beurrer & tourer : 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.
16. Ajoutez les grains de la gousse de vanille.
17. Enfermez le beurre dans un petit rectangle de papier sulfurisé (environ 15*20cm maximum) et étalez-le pour lui donner une forme rectangulaire.
18. Mettez-le au frais quelques minutes avec la détrempe pour qu'ils soient à la même température.
19. Ensuite, étalez la détrempe en un rectangle environ de la même largeur et deux fois plus long que le rectangle de beurre.
20. 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.
21. Soudez la pâte pour que le beurre soit bien enfermé.
22. Etalez la détrempe en un rectangle trois fois plus long que large, puis repliez la pâte en trois, comme un portefeuille.
23. C'est un tour simple.
24. 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).
25. Tournez la pâte d'un quart de tour, de façon à avoir la pliure sur la droite.
26. 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.
27. Repliez ensuite la pâte vers le bas, de façon à ce que les deux parties se rejoignent.
28. Repliez ensuite la pâte en deux, puis filmez-la et placez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.
29. Abaisser : Etalez la pâte sur 3 à 4mm d'épaisseur en un grand rectangle de 40x45cm environ.
30. Coupez les bords pour avoir un rectangle parfait (si la pâte est trop élastique et se rétracte, replacez-la au frais quelques minutes avant de continuer).
31. Détailler : Détaillez 12 rectangles de 6,5cm de large et 22cm de long dans la pâte : Façonner : Roulez les pains au gianduja en ajoutant les barres de gianduja (j'en ai mis 3 par pain).
32. Placez les pains sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et dorez-les à l'œuf à l'aide d'un pinceau, en mettant seulement une très fine couche (pour éviter qu'ils ne sèchent pendant la pousse) et en évitant d'en mettre sur le feuilletage.
33. Apprêter : Faites pousser les pains pendant environ 1h30, ils doivent avoir bien gonflé (le temps de pousse dépend bien sûr de la température ambiante).
34. Dorer : Passez une deuxième couche de dorure sur les pains, toujours en évitant d'en mettre sur le feuilletage.
35. Cuire : Enfournes dans le four préchauffé à 180°C chaleur tournante pendant 15 à 20 minutes.
36. Réserver : Placez les pains sur une grille et laissez-les refroidir minimum 20 minutes.
37. Enfin, régalez-vous, vous l'avez mérité !