

Schokoladencroissants (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 500g Mehl Type 45
- 210g Wasser
- 25g ganzes Ei
- 50g Kristallzucker
- 23g frische Hefe
- 9g Salz
- 10g Honig
- 35g Butter
- 200g Tourierbutter

Préparation

1. Erstes Rezept aus dem neuesten Buch von Cédric Grolet, Opéra, das für seine Schokoladenbrötchen.
2. Es ist natürlich das gleiche Rezept für Croissants, Sie können es für das Gebäck Ihrer Wahl anpassen.
3. In Bezug auf die Mengen denke ich, dass die im Buch angegebene Anzahl von Brötchen unterschätzt wird.
4. Als ich sechs gemacht habe, wie angegeben, waren die Schokoladenbrötchen sehr groß und hatten Schwierigkeiten mit dem Durchbacken.
5. Daher gebe ich Ihnen in diesem Rezept meine Tipps zum Schneiden Ihres Gebäcks.
6. Letzte Sache, mich wird oft gefragt, wie man frisches Gebäck zum Frühstück hat.
7. Honig.
8. Mischen Sie auf niedriger Geschwindigkeit, bis Sie einen homogenen Teig haben, und dann auf mittlerer Geschwindigkeit, bis sich der Teig von den Seiten der Schüssel löst.
9. Fügen Sie die Butter hinzu und mischen Sie erneut auf Geschwindigkeit 2, um einen homogenen Teig zu erhalten.
10. Decken Sie den Teig mit einem leicht befeuchteten Küchentuch ab und lassen Sie ihn 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen.
11. Nach dem Ruhen den Teig entgasen und zu einem Rechteck ausrollen.
12. Wickeln Sie es in Frischhaltefolie ein und legen Sie es für 5 Minuten in den Gefrierschrank und für 15 Minuten in den Kühlschrank.
13. Während Sie den Teig in den Kühlschrank stellen, bearbeiten Sie die Tourierbutter.
14. Schlagen Sie sie mit einem Nudelholz, um sie elastisch zu machen, ohne sie zu erhitzen, und rollen Sie sie dann in Pergamentpapier zu einem Rechteck aus, das die gleiche Höhe und die halbe Breite der Teigplatte hat.
15. Legen Sie die Butter mit dem Teig in den Kühlschrank, damit sie die gleiche Temperatur haben.
16. Anschließend die Butter in die Mitte der Teigplatte legen und die Teigplatte schließen, um die Butter einzuschließen (drücken Sie die Platte gut auf die Butter, um keine Luftblasen zu haben).
17. Rollen Sie den Teig aus, bis Sie ein großes Rechteck von etwa 50 cm Länge erhalten.
18. Falten Sie einen kleinen Teil des Teigs nach oben, dann falten Sie den oberen Teil des Teigs nach unten, sodass sich beide Teile treffen.
19. Falten Sie den Teig erneut zur Hälfte.
20. Sie haben jetzt ein doppeltes Tour gemacht.
21. Wickeln Sie den Teig in Frischhaltefolie ein und legen Sie ihn für 10 Minuten in den Kühlschrank.
22. Legen Sie den Teig so hin, dass die Falte nach rechts zeigt, wie ein Buch.

23. Rollen Sie ihn erneut zu einem Rechteck, das etwas kürzer ist als beim ersten Mal, und falten Sie den Teig in drei Teile, um ein einfaches Tour zu machen.
24. Rollen Sie den Teig auf eine Dicke von 3 bis 4 mm aus.
25. Laut Rezept reicht diese Teigmenge für 6 Schokoladenbrötchen, was ich versucht habe, aber auf diese Weise waren die Brötchen zu groß und hatten Schwierigkeiten beim Backen.
26. Ich empfehle daher, ihn auszurollen und dabei auf die Dicke zu achten (nicht mehr als 4 mm) und auf ein Rechteck von mindestens 40 cm x 30 oder 35 cm, damit Sie mindestens 8 bis 10 Schokoladenbrötchen machen können.
27. Schneiden Sie Rechtecke von 7x20 cm (für eine schöne Blätterung, schneiden Sie den Teig auf einmal mit einem scharfen Messer, ohne ihn zu zerreißen).
28. Legen Sie einen Schokoladenriegel an den Rand, rollen Sie den Teig, um den Schokolade zu bedecken, legen Sie einen zweiten Riegel, rollen Sie erneut und legen Sie einen dritten Riegel.
29. Rollen Sie die Schokoladenbrötchen fertig und legen Sie sie auf ein Blech.
30. Lassen Sie sie für etwa 1,5 Stunden an einem warmen Ort gehen (falls nicht, verlängern Sie die Gehzeit).
31. Schlagen Sie Eigelbe mit einem Tropfen flüssiger Sahne und bestreichen Sie die Schokoladenbrötchen damit.
32. Backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 175 ° C für 15 Minuten und lassen Sie sie dann auf einem Gitter abkühlen (wichtig, damit die Blätterteigschichten sich bilden können), bevor Sie sie genießen!