

Panes de chocolate (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 500g de harina T45
- 210g de agua
- 25g de huevo entero
- 50g de azúcar granulada
- 23g de levadura fresca
- 9g de sal
- 10g de miel
- 35g de mantequilla
- 200g de mantequilla de hoja

Préparation

1. Primera receta del último libro de Cédric Grolet, Opéra, la de sus panes de chocolate.
2. Es obviamente la misma receta para los croissants, puedes adaptarla para la bollería de tu elección.
3. En cuanto a las cantidades, creo que el número de panes indicado en el libro está subestimado, haciendo 6 como estaba anotado obtuve panes de chocolate muy grandes y que tuvieron dificultades para terminar de cocerse, así que te doy mis consejos en la receta para el corte de tus viennoiseries.
4. En el bol de la batidora equipada con el gancho, poner la harina, el agua, el huevo, la levadura, la sal, el azúcar y la miel.
5. Mezclar a la primera velocidad hasta obtener una masa homogénea, luego a la segunda velocidad hasta que la masa se desprenda de las paredes del bol.
6. Agregar la mantequilla, luego mezclar de nuevo a velocidad 2 para obtener una masa homogénea.
7. Cubrir la masa con un paño ligeramente humedecido, luego dejarla reposar durante 1 hora a temperatura ambiente.
8. Después del reposo, desgasificar la masa y extenderla en forma de rectángulo.
9. Envolver in situ con film, luego colocarla en el congelador durante 5 minutos y en el refrigerador durante 15 minutos.
10. En el momento de poner la masa en el refrigerador, trabajar la mantequilla de hoja.
11. Golpearla con un rodillo para hacerla elástica sin recalentarla, luego extenderla en papel sulfurizado en un rectángulo de la misma altura y dos veces menos ancho que la masa.
12. Poner la mantequilla en frío con la masa para que tengan la misma temperatura.
13. Luego, colocar la mantequilla en el centro de la masa y cerrarla de manera que la mantequilla quede encerrada (aplanando bien la masa sobre la mantequilla para no dejar burbujas de aire).
14. Extender la masa para obtener un gran rectángulo de aproximadamente 50cm de longitud.
15. Doblar una pequeña parte de la masa hacia arriba, luego doblar la parte superior de la masa hacia abajo de manera que se encuentren.
16. Doblar nuevamente la masa en dos.
17. Así has hecho un doble pliegue.
18. Envolver la masa con film y ponerla en frío durante 10 minutos.
19. Colocar la masa de manera que la doblez quede a la derecha, como un libro.
20. Extenderla nuevamente en un rectángulo un poco menos largo que la primera vez, luego doblar la masa en tres para hacer un pliegue simple.

21. Estirar la masa a un grosor de 3 a 4mm.
22. Según la receta, con esta cantidad de masa hay suficiente para hacer 6 panes de chocolate, lo que quise hacer, pero de esta manera los panes de chocolate eran demasiado grandes y tuvieron dificultad para cocerse.
23. Te aconsejo por lo tanto estirla asegurando el grosor (no más de 4mm) y de manera que tengas un rectángulo de 40cm x 30 o 35cm como mínimo, tendrás suficiente para hacer al menos de 8 a 10 panes de chocolate.
24. Cortar rectángulos de 7x20cm (para tener un bonito hojaldrado, cortar la masa de un solo golpe con un cuchillo bien afilado, sin rasgarla).
25. Colocar una barra de chocolate al borde, enrollar la masa para cubrir el chocolate, colocar una segunda barra de chocolate, enrollar de nuevo y poner una tercera barra.
26. Terminar de enrollar los panes de chocolate, luego colocarlos en una bandeja.
27. Dejarlos crecer durante aproximadamente 1h30 en un lugar bastante cálido (si no, prolongar el tiempo de levado).
28. Batir yemas de huevo con una gota de crema líquida, luego glasear los panes de chocolate con un pincel.
29. Hornear en el horno precalentado a 175°C durante 15 minutos, luego dejar enfriar en una rejilla (importante para que se formen los alveolos) antes de saborearlos!