

Panecillos de gianduja y vainilla

Ingrédients

- 150g de avellanas tostadas durante 30 minutos a 150°C
- 150g de azúcar glas
- 85g de chocolate con leche al 46% de cacao
- 250g de harina T55
- 250g de harina de fuerza
- 10g de sal fina
- 60g de azúcar granulada
- 20g de levadura biológica
- 260g de agua
- 12g de leche en polvo
- 50g de mantequilla
- 1 cucharadita de polvo de vainilla
- 250g de mantequilla de repostería
- 1 vaina de vainilla
- 1 huevo + una pizca de vainilla en polvo + 1 cucharada de crema para dorar

Préparation

1. Nueva receta para un desayuno super delicioso, casi panes de chocolate, en versión vainilla y gianduja.
2. La receta es la misma que para los panes de chocolate habituales, simplemente hay que preparar las barras de gianduja con anticipación y añadir la vainilla en la masa de croissant.
3. He detallado la receta lo más posible, no tengan miedo al ver lo larga que es si nunca han hecho bollería, los pasos están ahí para ayudarles a lograr lo mejor posible sus panes J Material: Rodillo de repostería Bandeja perforada Ingredientes: He utilizado el chocolate Bahibé de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Mezcle las avellanas y el azúcar glas hasta obtener una pasta casi líquida.
5. Añada el chocolate con leche derretido, mezcle nuevamente.
6. Use de gianduja para el resto de la receta, puede endurecer el resto a temperatura ambiente o en el refrigerador para otra receta, ¡o para comerlo así tal cual!
7. Puede preparar el gianduja varios días antes, solo tendrá que derretirlo para el resto de la receta.
8. Derrita el chocolate con leche, y el gianduja si es necesario, luego mezcle ambos.
9. Vierta la mezcla sobre una bandeja formando un cuadrado de aproximadamente 15cm de lado, luego déjelo endurecer en el refrigerador antes de cortar las barras.
10. Coloque el agua en el fondo del tazón del robot con el gancho.
11. Añada la levadura desmenuzada, luego la leche en polvo y revuelva.
12. Cubra con las dos harinas, luego coloque, en tres montones separados, la sal, el azúcar y la mantequilla.
13. Mezcle a baja velocidad durante unos 5 a 10 minutos para obtener una masa bien homogénea y no pegajosa.
14. Despegue la masa sobre la superficie de trabajo ligeramente enharinada, extiéndala luego plieguela y haga una bola.
15. Punto: Envuelva la masa con film y déjela a temperatura ambiente durante 30 minutos.
16. Desgasar la masa: Coloque nuevamente la masa sobre la superficie de trabajo ligeramente enharinada, luego desgasela (haga salir el gas acumulado durante el primer descanso presionando la masa).
17. Como la primera vez, extiéndala luego plieguela y haga una bola.

18. Reservar: Aplane ligeramente la masa, envuélvala y colóquela en el refrigerador durante un mínimo de 30 minutos (si es necesario, puede mantenerla fresca durante algunas horas).
19. Enmantecar & laminar: Aproximadamente un cuarto de hora antes de comenzar el laminado, saque la mantequilla del refrigerador y trabájela golpeándola con un rodillo de repostería hasta darle una consistencia elástica pero no cremosa.
20. Añada los granos de la vaina de vainilla.
21. Envuélvala en un pequeño rectángulo de papel pergamino (aproximadamente 15*20cm como máximo) y estire la mantequilla para darle una forma rectangular.
22. Póngala en el refrigerador unos minutos junto con la masa para que estén a la misma temperatura.
23. Luego, estire la masa en un rectángulo aproximadamente de la misma anchura y dos veces más largo que el rectángulo de mantequilla.
24. Coloque la mantequilla en el centro de la masa, y ciérrela presionando bien para no dejar aire entre la masa y la mantequilla.
25. Selle la masa para que la mantequilla quede bien encerrada.
26. Estire la masa en un rectángulo tres veces más largo que ancho, luego doble la masa en tres, como un sobre.
27. Es un giro simple.
28. Luego, puede ya sea continuar con el laminado doble, o dejar que la masa descanse en el refrigerador durante aproximadamente 30 minutos (por supuesto, después de haberla envuelto).
29. Gire la masa un cuarto de vuelta, de manera que el pliegue quede a la derecha.
30. Estire nuevamente, esta vez en un rectángulo cuatro veces más largo que ancho, luego doble una pequeña parte de la masa hacia arriba.
31. Luego doble la masa hacia abajo, de manera que las dos partes se junten.
32. Luego doble la masa en dos, luego envuélvala y colóquela en el refrigerador durante 30 minutos.
33. Estirar: Extienda la masa de 3 a 4mm de espesor en un gran rectángulo de aproximadamente 40x45cm.
34. Corte los bordes para obtener un rectángulo perfecto (si la masa es demasiado elástica y se retrae, vuelva a colocarla en frío durante unos minutos antes de continuar).
35. Cortar: Corte 12 rectángulos de 6,5cm de ancho y 22cm de largo en la masa: Formar: Enrolle los panes de gianduja añadiendo las barras de gianduja (he puesto 3 por pan).
36. Coloque los panes en una bandeja cubierta con papel pergamino y dórelos con huevo usando una brocha, aplicando solo una capa muy fina (para evitar que se sequen mientras crecen) y evitando aplicar sobre el hojaldre.
37. Fermentar: Deje crecer los panes durante aproximadamente 1h30, deben haber crecido bien (el tiempo de fermentación depende, por supuesto, de la temperatura ambiente).
38. Dorar: Pase una segunda capa de dorado sobre los panes, siempre evitando poner sobre el hojaldre.
39. Cocinar: Hornear en el horno precalentado a 180°C con ventilación durante 15 a 20 minutos.
40. Reservar: Coloque los panes sobre una rejilla y déjelos enfriar por lo menos 20 minutos.
41. ¡Finalmente, disfruten, se lo han ganado!