

Roti Cokelat (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 500g tepung T45
- 210g air
- 25g telur utuh
- 50g gula halus
- 23g ragi segar
- 9g garam
- 10g madu
- 35g mentega
- 200g mentega tourage

Préparation

1. Resep pertama dari buku terbaru Cédric Grolet, *Opéra*, adalah resep untuk pain au chocolat-nya.
2. Ini jelas adalah resep yang sama untuk croissant, Anda dapat menyesuaikannya untuk kue-kue kering pilihan Anda.
3. Mengenai jumlahnya, saya pikir jumlah pain yang ditunjukkan dalam buku ini kurang dihitung, saat membuat 6 seperti yang tercatat, pain au chocolat saya sangat besar dan sulit untuk matang, jadi saya memberikan saran dalam resep untuk pemotongan kue Anda.
4. Dalam mangkuk mixer yang dilengkapi dengan pengait, masukkan tepung, air, telur, ragi, garam, gula, dan madu.
5. Campur pada kecepatan pertama hingga mendapatkan adonan yang homogen, kemudian pada kecepatan kedua hingga adonan terlepas dari dinding mangkuk.
6. Tambahkan mentega, lalu aduk lagi pada kecepatan 2 untuk mendapatkan adonan yang homogen.
7. Tutup adonan dengan kain serbet yang sedikit dibasahi, lalu biarkan mengembang selama 1 jam pada suhu ruangan.
8. Setelah istirahat, keluarkan udara dari adonan dan giling menjadi bentuk persegi panjang.
9. Bungkus dengan plastik wrap secara langsung, lalu letakkan di dalam freezer selama 5 menit dan di dalam lemari es selama 15 menit.
10. Saat meletakkan detrempe di lemari es, kerjakan mentega tourage.
11. Pukul menggunakan penggiling kue untuk membuatnya elastis tanpa memanaskannya, lalu gilas dalam kertas roti menjadi persegi panjang dengan ketinggian yang sama dan setengah lebar dari detrempe.
12. Letakkan mentega di dalam lemari es bersama dengan detrempe agar suhu mereka sama.
13. Kemudian, letakkan mentega di tengah detrempe dan tutup dengan cara yang mencakup mentega (dengan menekan kuat pada mentega sehingga tidak ada gelembung udara).
14. Giling adonan menjadi persegi panjang besar sekitar 50cm panjangnya.
15. Lipat bagian kecil adonan ke atas, lalu lipat bagian atas adonan ke bawah agar kedua bagian bertemu.
16. Lipat lagi adonan menjadi dua.
17. Anda telah melakukan satu putaran ganda.
18. Bungkus adonan dengan plastik wrap dan simpan di lemari es selama 10 menit.
19. Letakkan adonan dengan lipatan mengarah ke kanan, seperti buku.
20. Giling lagi menjadi persegi panjang yang sedikit lebih pendek dari yang pertama, lalu lipat adonan menjadi tiga untuk membuat satu putaran sederhana.

21. Ratakan adonan hingga ketebalan 3 hingga 4mm.
22. Menurut resep, dengan jumlah adonan ini kita bisa membuat 6 pain au chocolat, yang ingin saya buat, tetapi dengan cara ini pain au chocolat terlalu besar dan sulit matang.
23. Saya sarankan Anda meratakan dengan memperhatikan ketebalan (tidak lebih dari 4mm) dan agar memiliki persegi panjang berukuran 40cm x 30 atau 35cm minimum, Anda bisa membuat setidaknya 8 hingga 10 pain au chocolat.
24. Potong menjadi persegi panjang ukuran 7x20cm (untuk mendapatkan lapisan yang indah, potong adonan sekali dengan pisau tajam, tanpa merobeknya).
25. Letakkan batangan cokelat di tepi, gulung adonan untuk menutupi cokelat, letakkan batangan cokelat kedua, gulung lagi dan letakkan batangan ketiga.
26. Selesaikan gulungan pain au chocolat, lalu letakkan di atas loyang.
27. Biarkan mereka mengembang sekitar 1 jam 30 menit di tempat yang cukup hangat (jika tidak, perpanjang waktu kembangnya).
28. Kocok kuning telur dengan setetes krim cair, kemudian olesi pain au chocolat dengan kuas.
29. Panggang dalam oven yang dipanaskan sebelumnya pada suhu 175°C selama 15 menit, lalu dinginkan di rak (penting agar rongga dapat terbentuk) sebelum dinikmati!