

Pain au chocolat (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 500g di farina T45
- 210g di acqua
- 25g di uovo intero
- 50g di zucchero semolato
- 23g di lievito fresco
- 9g di sale
- 10g di miele
- 35g di burro
- 200g di burro per sfoglia

Préparation

1. Prima ricetta tratta dall'ultimo libro di Cédric Grolet, Opéra, quella dei suoi pain au chocolat.
2. Ovviamente è la stessa ricetta per i croissant, potete adattarla per la viennoiserie di vostra scelta.
3. Per quanto riguarda le quantità, penso che il numero di pain indicato nel libro sia sottostimato, facendone 6 come scritto ho avuto dei pain au chocolat molto grandi e che hanno avuto difficoltà a finire di cuocere, quindi vi do i miei consigli nella ricetta per il taglio delle vostre viennoiserie.
4. Nel recipiente del miscelatore dotato di gancio, mettete farina, acqua, uovo, lievito, sale, zucchero e miele.
5. Mescolate a bassa velocità fino a ottenere un impasto omogeneo, poi a velocità maggiore fino a quando l'impasto si stacca dalle pareti del recipiente.
6. Aggiungete il burro, poi continuate a mescolare a velocità 2 per ottenere un impasto omogeneo.
7. Coprite l'impasto con un panno leggermente umido, poi lasciatelo lievitare per 1 ora a temperatura ambiente.
8. Dopo il riposo, degasate l'impasto e stendetelo in forma di rettangolo.
9. Avvolgetelo a contatto, poi mettetelo nel congelatore per 5 minuti e in frigorifero per 15 minuti.
10. Al momento di mettere la pasta base in frigorifero, lavorate il burro per sfoglia.
11. Battetelo con l'aiuto di un matterello per renderlo elastico senza riscaldarlo, poi stendetelo in carta da forno in un rettangolo della stessa altezza e due volte meno largo della pasta base.
12. Mettete il burro al fresco con la pasta base per avere la stessa temperatura.
13. Successivamente, piazzate il burro al centro della pasta base e chiudetela in modo da intrappolare il burro (premendo bene la piastrina sul burro per evitare bolle d'aria).
14. Stendete l'impasto in modo da ottenere un grande rettangolo di circa 50cm di lunghezza.
15. Ripiegate una piccola parte dell'impasto verso l'alto, poi ripiegate l'alto dell'impasto verso il basso in modo che i due si incontrino.
16. Piegate nuovamente l'impasto a metà.
17. Avete così fatto un giro doppio.
18. Avvolgete l'impasto e mettetelo al fresco per 10 minuti.
19. Ponete l'impasto in modo da avere la piega verso destra, come un libro.
20. Stendetelo nuovamente in un rettangolo un po' meno lungo rispetto alla prima volta, poi ripiegate l'impasto in tre per fare un giro semplice.
21. Abbassate l'impasto a uno spessore di 3-4mm.
22. Secondo la ricetta, con questa quantità di impasto si hanno abbastanza per fare 6 pain au chocolat, cosa che ho voluto fare, ma in questo modo i pain au chocolat erano troppo grandi e avevano difficoltà a cuocere.

23. Vi consiglio quindi di abbassarlo facendo attenzione allo spessore (non più di 4mm) e in modo da avere un rettangolo di 40cm x 30 o 35cm minimo, avrete abbastanza per fare almeno 8 a 10 pain au chocolat.
24. Tagliate rettangoli di 7x20cm (per ottenere una bella sfoglia, tagliate l'impasto con un colpo solo con un coltello ben affilato, senza strapparlo).
25. Piazzate una barretta di cioccolato sul bordo, arrotolate l'impasto per coprire il cioccolato, mettete una seconda barretta di cioccolato, arrotolate ancora e mettete una terza barretta.
26. Finite di arrotolare i pain au chocolat, poi metteteli su una placca.
27. Fate lievitare per circa 1h30 in un luogo piuttosto caldo (in caso contrario, prolungate la lievitazione).
28. Sbatte i tuorli d'uovo con una goccia di crema liquida, poi dorate i pain au chocolat con un pennello.
29. Infornate nel forno preriscaldato a 175°C per 15 minuti, poi lasciate raffreddare su una griglia (importante perché le alveole possano formarsi) prima di goderveli!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com