

Panini al gianduia e vaniglia

Ingrédients

- 150g di nocciole tostate per 30 minuti a 150°C
- 150g di zucchero a velo
- 85g di cioccolato al latte al 46% di cacao
- 250g di farina T55
- 250g di farina di grano
- 10g di sale fino
- 60g di zucchero semolato
- 20g di lievito biologico
- 260g di acqua
- 12g di latte in polvere
- 50g di burro
- 1 cucchiaino di polvere di vaniglia
- 250g di burro da tourage
- 1 baccello di vaniglia
- 1 uovo + un pizzico di polvere di vaniglia + 1 cucchiaio di panna per la doratura

Préparation

1. Nuova ricetta per una colazione super golosa, quasi pain au chocolat, versione vaniglia e gianduia.
2. La ricetta è la stessa dei tradizionali pain au chocolat, basta preparare in anticipo le barrette di gianduia e aggiungere la vaniglia nell'impasto per croissant.
3. Ho dettagliato la ricetta il più possibile, non abbiate paura vedendo la lunghezza se non avete mai fatto viennoiseries, i passaggi sono lì per aiutarvi a riuscire al meglio i vostri pani J Materiale: Mattarello Teglia microforata Ingredienti: Ho usato il cioccolato Bahibé di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 20% su tutto il sito (affiliato).
4. Frullate le nocciole e lo zucchero a velo fino a ottenere una pasta quasi liquida.
5. Aggiungete il cioccolato al latte fuso, frullate di nuovo.
6. Prelevate di gianduia per il resto della ricetta, potete far solidificare il rimanente a temperatura ambiente o in frigorifero per un'altra ricetta, o mangiarlo così com'è!
7. Potete preparare il gianduia diversi giorni in anticipo, dovrete solo scioglierlo per il resto della ricetta.
8. Sciogliete il cioccolato al latte e il gianduia se necessario, quindi mescolate i due.
9. Versate il composto su una teglia in un quadrato di circa 15 cm di lato, quindi fate indurire in frigorifero prima di tagliare le barrette.
10. Mettete l'acqua sul fondo della ciotola del robot munito di gancio.
11. Aggiungete il lievito sbriciolato quindi il latte in polvere e mescolate.
12. Coprite con le due farine, quindi depositate, in tre mucchietti separati, il sale, lo zucchero e il burro.
13. Mescolate a bassa velocità per circa 5 a 10 minuti per ottenere un impasto ben omogeneo e non appiccicoso.
14. Rovesciate l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato, stendete l'impasto quindi piegatelo e formate una palla.
15. Puntare: Coprite l'impasto con pellicola e lasciatelo a temperatura ambiente per 30 minuti.
16. Sgonfiare l'impasto: Rimettete l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato, quindi sgonfiate (fate uscire il gas accumulato durante la prima lievitazione premendo sull'impasto).
17. Come la prima volta, stendete l'impasto quindi piegatelo e formate una palla.

18. Riservare: Appiattite leggermente l'impasto, copritelo con pellicola e mettetelo in frigorifero per almeno 30 minuti (se necessario, potete tenerlo al fresco per alcune ore).
19. Incorporare il burro e girare: Circa un quarto d'ora prima di iniziare la sfogliatura, tirate fuori dal frigorifero il burro da tourage e lavoratelo battendolo con un mattarello per dargli una consistenza elastica ma non cremosa.
20. Aggiungete i semi del baccello di vaniglia.
21. Chiudete il burro in un piccolo rettangolo di carta forno (circa 15x20 cm massimo) e stendetelo per dargli una forma rettangolare.
22. Mettetelo in frigo per qualche minuto con l'impasto per portarli alla stessa temperatura.
23. Poi, stendete l'impasto in un rettangolo di circa la stessa larghezza e due volte più lungo del rettangolo di burro.
24. Mettete il burro al centro dell'impasto e chiudete premendo bene per evitare di avere aria tra l'impasto e il burro.
25. Sigillate l'impasto in modo che il burro sia ben chiuso.
26. Stendete l'impasto in un rettangolo tre volte più lungo che largo, quindi piegate l'impasto in tre, come un portafoglio.
27. Questo è un giro semplice.
28. Dopo, potete proseguire con il giro doppio, o lasciare l'impasto riposare in frigorifero per circa 30 minuti (naturalmente, dopo averlo avvolto in pellicola).
29. Girate l'impasto di un quarto di giro per avere la piega a destra.
30. Stendete di nuovo, questa volta in un rettangolo quattro volte più lungo che largo, quindi piegate una piccola parte dell'impasto verso l'alto.
31. Piegate poi l'impasto verso il basso, in modo che le due parti si incontrino.
32. Piegate poi l'impasto a metà, quindi avvolgetelo in pellicola e mettetelo in frigorifero per 30 minuti.
33. Stendere: Stendete l'impasto a uno spessore di 3-4 mm in un grande rettangolo di circa 40x45 cm.
34. Tagliate i bordi per ottenere un rettangolo perfetto (se l'impasto è troppo elastico e si ritrae, rimettetelo al fresco per qualche minuto prima di continuare).
35. Sagomare: Tagliate 12 rettangoli larghi 6,5 cm e lunghi 22 cm nell'impasto: Formare: Arrotolate il pane al gianduia aggiungendo le barrette di gianduia (ne ho messe 3 per pane).
36. Mettete i pani su una teglia ricoperta di carta forno e spennellateli con l'uovo usando un pennello, applicando solo uno strato molto sottile (per evitare che si secchino durante la lievitazione) e evitando di mettere l'uovo sulla sfoglia.
37. Appretto: Lasciate lievitare i pani per circa 1h30, devono essere ben gonfiati (il tempo di lievitazione dipende naturalmente dalla temperatura ambiente).
38. Doratura: Passate una seconda mano di doratura sui pani, sempre evitando di metterla sulla sfoglia.
39. Cottura: Infornate nel forno pre-riscaldato a 180°C ventilato per 15 a 20 minuti.
40. Riservare: Mettete i pani su una gratella e lasciateli raffreddare almeno 20 minuti.
41. Infine, godetevi, ve li siete meritati!