

Buleczki z czekoladą (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 500g maki T45
- 210g wody
- 25g całego jajka
- 50g cukru kryształu
- 23g świeżych drożdży
- 9g soli
- 10g miodu
- 35g masła
- 200g masła do laminacji

Préparation

1. Pierwszy przepis z najnowszej książki Cédric Grolet, Opera, na jego bólaki czekoladowe.
2. To oczywiście ten sam przepis na croissanty, moim go dostosowałem do wyrobów cukierniczych według własnego wyboru.
3. Jeśli chodzi o ilość ciasta, myślę, że liczba bułek podana w książce jest niedoszacowana.
4. Po zrobieniu 6 sztuk, jak to było zapisane, miałem bardzo duże bólaki czekoladowe, które miały trudno ci z dopieczeniem, więc dam wam moje wskazówki w przepisie na krojenie waszych wyrobów cukierniczych.
5. W misce miksera z hakiem umieść mąkę, wodę, jajko, drożdże, sól, cukier i miód.
6. Mieszaj na pierwszej prędkości, a uzyskasz jednolite ciasto, następnie na drugiej prędkości, a ciasto zacznie się łączyć. Ładnie zładuj miski.
7. Dodaj masło, a potem mieszaj dalej na prędkości 2, aby uzyskać jednolite ciasto.
8. Przykryj ciasto lekko zwilżoną ściereczką i odstaw na godzinę w temperaturze pokojowej.
9. Po odpoczynku, odgazuj ciasto i rozwałkuj je w prostokąt.
10. Zwiń folią, a następnie umieść w zamrażarce na 5 minut i w lodówce na 15 minut.
11. Gdy ciasto znajduje się w lodówce, przygotuj masło do laminacji.
12. Uderzaj je w ciasto, aby stało się elastyczne, bez podgrzewania, a następnie rozwałkuj je w papierze do pieczenia w prostokąt o tej samej wysokości i dwa razy mniejszej szerokości niż ciasto.
13. Umieść masło w chłodni razem z ciastem, aby miały tę samą temperaturę.
14. Następnie umieść masło na środku ciasta i zróć to w ten sposób, aby zamknąć masło wewnątrz (przylegając dobrze do masła, aby nie było pęcherzyków powietrza).
15. Rozwałkuj ciasto, aby uzyskać prostokąt o długości około 50 cm.
16. Skłęb małe kawałki ciasta w górę, a następnie zegnij górne kawałki ciasta w dół, tak aby te dwie się spotkały.
17. Zróć ponownie ciasto na pół.
18. W ten sposób robisz podwójny obrót.
19. Zwiń ciasto folią i umieść w chłodni na 10 minut.
20. Umieść ciasto w ten sposób, aby zginało się po prawej stronie, jak książka.
21. Rozwałkuj je ponownie w prostokąt nieco krótszy niż pierwszym razem, a następnie zróć ciasto na trzecie, aby zrobić pojedynczy obrót.
22. Obniż ciasto na grubość 3 do 4 mm.
23. Według przepisu przy tej ilości ciasta można zrobić 16 bólaków czekoladowych, co chciałem zrobić, ale w ten

sposób bólaki czekoladowe by y zbyt du e i mia y trudno ci z pieczeniem.

24. Zalecam wi c rozwa kowanie na grubo , zwracaj c uwag łna grubo ł(nie ponad 4 mm) i tak, aby uzyska prostok ł o wymiarach 40 cm x ub 35 cm minimum, co da ci przynajmniej 8 do 10 bólaków czekoladowych.

25. Wytnij prostok ły o wymiarach 7x20 cm (aby uzyska ł adne warstwowanie, przetnij ciasto jednym ci ciem przy u yciu dobrze naostrzonego no a, bez rozdzierania go).

26. Umie łbatony czekoladowe na brzegu, zwi łciasto, aby pokry o czekolad , po ó łdrugi baton czekoladowy, zwi łponownie i umie łtrzeci baton.

27. Zako cz zawijanie bólaków czekoladowych, a nast pnie umie łje na blasze.

28. Pozwól im rosn łprzez oko o 1,odziny w do łciep ym miejscu (w przeciwnym razie przed u łwzrost).

29. Ubij ó łka jajka z kropl ł mietany, a nast pnie posmaruj bólaki czekoladowe za pomoc łp dzla.

30. Piecz w piekarniku nagrzanym do 175°C przez 15 minut, a nast pnie ostud łna ruszcie (co wa ne, aby pory mog y si łuformowa) przed podaniem!