

Pães de chocolate (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 500g de farinha T45
- 210g de água
- 25g de ovo inteiro
- 50g de açúcar refinado
- 23g de fermento fresco
- 9g de sal
- 10g de mel
- 35g de manteiga
- 200g de manteiga de tourage

Préparation

1. Primeira receita do último livro de Cédric Grolet, Opéra, a de seus pães de chocolate.
2. É, evidentemente, a mesma receita para os croissants, você pode adaptá-la para as viennoiseries de sua escolha.
3. Em termos de quantidades, acho que o número de pães indicado no livro está subestimado, fazendo 6 como estava anotado, tive pães de chocolate muito grandes e que tiveram dificuldade em terminar de assar, então dou-lhe meus conselhos na receita para o corte de suas viennoiseries.
4. No recipiente da batedeira com gancho, coloque a farinha, a água, o ovo, o fermento, o sal, o açúcar e o mel.
5. Misture em baixa velocidade até obter uma massa homogênea, depois em velocidade média até que a massa se desgrude das laterais do recipiente.
6. Adicione a manteiga, depois misture novamente em velocidade média para obter uma massa homogênea.
7. Cubra a massa com um pano levemente umedecido e deixe crescer por 1 hora à temperatura ambiente.
8. Após o descanso, desgasifique a massa e abra-a em formato de retângulo.
9. Embale em filme plástico, depois coloque no congelador por 5 minutos e na geladeira por 15 minutos.
10. No momento de colocar a massa na geladeira, trabalhe a manteiga de tourage.
11. Bata nela com um rolo de massa para deixá-la elástica sem aquecê-la, depois abra-a em papel manteiga em um retângulo com a mesma altura e duas vezes menos largo que a massa.
12. Coloque a manteiga para esfriar junto com a massa para que tenham a mesma temperatura.
13. Em seguida, coloque a manteiga no centro da massa e feche-a de forma a prender a manteiga (pressionando bem a massa sobre a manteiga para não deixar bolhas de ar).
14. Abra a massa para obter um grande retângulo de aproximadamente 50cm de comprimento.
15. Dobre uma pequena parte da massa para cima, depois dobre a parte superior da massa para baixo de forma que ambas se encontrem.
16. Dobre novamente a massa ao meio.
17. Você fez assim uma dobra dupla.
18. Embale a massa em filme plástico e coloque-a para esfriar por 10 minutos.
19. Coloque a massa de forma que a dobra fique à direita, como um livro.
20. Abra-a novamente em um retângulo um pouco menos comprido que da primeira vez, depois dobre a massa em três para fazer uma dobra simples.
21. Abra a massa com espessura de 3 a 4mm.

22. De acordo com a receita, com essa quantidade de massa é possível fazer 6 pães de chocolate, o que eu quis fazer, mas dessa forma, os pães de chocolate estavam muito grandes e tiveram dificuldade em assar.
23. Recomendo, portanto, abrir a massa prestando muita atenção à espessura (não mais que 4mm) e de forma a ter um retângulo de 40cm x 30 ou 35cm no mínimo, você terá o suficiente para fazer pelo menos 8 a 10 pães de chocolate.
24. Detalhe retângulos de 7x20cm (para ter um bom folhado, corte a massa de uma só vez com uma faca bem afiada, sem rasgar).
25. Coloque uma barra de chocolate na borda, enrole a massa para cobrir o chocolate, coloque uma segunda barra de chocolate, enrole novamente e coloque uma terceira barra.
26. Termine de enrolar os pães de chocolate, depois coloque-os em uma assadeira.
27. Deixe-os crescer por cerca de 1h30 em um local bastante aquecido (caso contrário, prolongue o crescimento).
28. Bata as gemas de ovo com uma gota de creme líquido, depois pincele os pães de chocolate com um pincel.
29. Asse no forno pré-aquecido a 175°C por 15 minutos, depois deixe esfriar em uma grade (importante para que as alvéolas possam se formar) antes de se deliciar!