

Pães com gianduia e baunilha

Ingrédients

- 150g de avelãs torradas por 30 minutos a 150°C
- 150g de açúcar de confeitador
- 85g de chocolate ao leite com 46% de cacau
- 250g de farinha T55
- 250g de farinha de trigo especial
- 10g de sal fino
- 60g de açúcar refinado
- 20g de fermento biológico
- 260g de água
- 12g de leite em pó
- 50g de manteiga
- 1 colher de chá de pó de baunilha
- 250g de manteiga para folhados
- 1 fava de baunilha
- 1 ovo + uma pitada de baunilha em pó + 1 colher de sopa de creme para a douradura

Préparation

1. Nova receita para um café da manhã super gourmet, quase pains au chocolat, em versão baunilha e gianduia.
2. A receita é a mesma que para pains au chocolat habituais, basta preparar as barras de gianduia com antecedência e adicionar baunilha na massa do croissant.
3. Detalhei a receita o máximo possível, não tenha medo ao ver o comprimento se você nunca fez viennoiseries, as etapas estão aqui para ajudar a ter sucesso nos seus pães J Material: Rolo de massa Placa perfurada
Ingredientes: Usei o chocolate Bahibé da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Bata as avelãs e o açúcar de confeitador até obter uma pasta quase líquida.
5. Adicione o chocolate ao leite derretido e bata novamente.
6. Separe de gianduia para o restante da receita, você pode endurecer o resto à temperatura ambiente ou na geladeira para outra receita ou comer assim!
7. Você pode preparar o gianduia vários dias antes, só precisará derreter para o resto da receita.
8. Derreta o chocolate ao leite, e o gianduia se necessário, e depois misture os dois.
9. Despeje a mistura em uma placa formando um quadrado de aproximadamente 15cm de lado e deixe endurecer na geladeira antes de cortar em barras.
10. Coloque a água no fundo da tigela da batedeira com gancho.
11. Adicione o fermento esfarelado e depois o leite em pó e mexa.
12. Cubra com as duas farinhas, depois coloque, em três pilhas separadas, o sal, o açúcar e a manteiga.
13. Misture em baixa velocidade por cerca de 5 a 10 minutos para obter uma massa bem homogênea e não pegajosa.
14. Despeje a massa sobre a superfície de trabalho levemente enfarinhada, estenda a massa e depois dobre e forme uma bola.
15. Deixar descansar: Cubra a massa com filme plástico e deixe à temperatura ambiente por 30 minutos.
16. Retirar a massa: Coloque novamente a massa na superfície de trabalho levemente enfarinhada, então retire o gás acumulado (pressionando a massa).

17. Como da primeira vez, estenda-a, depois dobre e forme uma bola novamente.
18. Reservar: Achate levemente a massa, cubra com filme plástico e coloque na geladeira por no mínimo 30 minutos (se necessário, pode mantê-la refrigerada por algumas horas).
19. Untar & dobrar: Cerca de um quarto de hora antes de começar a dobrar, tire a manteiga folhada da geladeira e trabalhe-a, batendo com um rolo de massa até obter uma consistência elástica, mas não cremosa.
20. Adicione os grãos da fava de baunilha.
21. Envolve a manteiga em um pequeno retângulo de papel manteiga (aproximadamente 15*20cm no máximo) e estenda para dar uma forma retangular.
22. Coloque na geladeira por alguns minutos com a massa para que estejam à mesma temperatura.
23. Então, estenda a massa em um retângulo aproximadamente da mesma largura e duas vezes mais longo que o retângulo de manteiga.
24. Coloque a manteiga no centro da massa e enrole, pressionando bem para não ter ar entre a massa e a manteiga.
25. Una a massa para que a manteiga fique bem selada.
26. Estenda a massa em um retângulo três vezes mais longo que largo e depois dobre a massa em três, como uma carteira.
27. Este é um turno simples.
28. Em seguida, você pode seguir com o turno duplo, ou deixar a massa descansar na geladeira por cerca de 30 minutos (é claro, depois de cobri-la com filme plástico).
29. Vire a massa um quarto de volta, de modo que a dobra fique à direita.
30. Estenda novamente, desta vez em um retângulo quatro vezes mais longo que largo, e depois dobre uma pequena parte da massa para cima.
31. Em seguida, dobre a massa para baixo, de modo que as duas partes se encontrem.
32. Em seguida, dobre a massa ao meio, cubra com filme plástico e coloque na geladeira por 30 minutos.
33. Abaixar: Estenda a massa até 3 a 4mm de espessura em um grande retângulo de cerca de 40x45cm.
34. Corte as bordas para ter um retângulo perfeito (se a massa estiver muito elástica e se contrair, coloque de volta na geladeira por alguns minutos antes de continuar).
35. Detalhar: Corte 12 retângulos de 6,5cm de largura e 22cm de comprimento na massa: Modelar: Enrole os pães com gianduja, adicionando as barras de gianduja (coloquei 3 por pão).
36. Coloque os pães em uma placa coberta com papel manteiga e pincele com ovo usando um pincel, apenas uma camada muito fina (para evitar que sequem durante a fermentação) e evitando colocar no folhado.
37. Fermentar: Deixe os pães crescerem por cerca de 1h30, devem ter crescido bem (o tempo de crescimento depende, é claro, da temperatura ambiente).
38. Pintar: Passe uma segunda camada de dorura nos pães, sempre evitando colocar no folhado.
39. Assar: Asse no forno pré-aquecido a 180°C com ventilação por 15 a 20 minutos.
40. Reservar: Coloque os pães em uma grade e deixe esfriar por no mínimo 20 minutos.
41. Finalmente, deleite-se, você merece!