

Chokladcroissanter (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 500g T45 mjöl
- 210g vatten
- 25g helt ägg
- 50g strösocker
- 23g färsk jäst
- 9g salt
- 10g honung
- 35g smör
- 200g kavlingssmör

Préparation

1. Första receptet från den senaste boken av Cédric Grolet, Opéra, för hans pain au chocolat.
2. Det är självklart samma recept för croissanter, du kan anpassa det för andra bakverk du väljer.
3. När det gäller mängder, tror jag att antalet bröd som anges i boken är underskattat.
4. När jag gjorde 6 som nämnt fick jag väldigt stora pain au chocolat som hade svårt att grädda färdigt, så jag ger mina råd i receptet för hur du ska skära upp dina bakverk.
5. En sista sak, jag får ofta frågan hur man har färska bakverk till frukost.
6. I mixskålen med krok, lägg i mjöl, vatten, ägg, jäst, salt, socker och honung.
7. Blanda på låg hastighet tills du har en homogen deg, sedan på medelhastighet tills degen släpper från skålens kanter.
8. Tillsätt smöret, och blanda igen på medelhastighet för en homogen deg.
9. Täck degen med en lätt fuktig handduk, och låt den jäsa i en timme i rumstemperatur.
10. Efter vilan, tryck ut luften ur degen och kavla den till en rektangel.
11. Täck med plastfolie och lägg i frysen i 5 minuter och sedan i kylskåpet i 15 minuter.
12. När du lägger degen i kylskåpet, arbeta med kavlingssmöret.
13. Slå på det med en kavel för att göra det elastiskt utan att värma det, sedan kavla det i bakplåtspapper till en rektangel med samma höjd och hälften så bred som degen.
14. Sätt smöret i kylskåpet tillsammans med degen så att de har samma temperatur.
15. Sedan, placera smöret i mitten av degen och vik den runt smöret (tryck degen på smöret så att det inte blir någon luft mellan).
16. Kavla degen så att du får en stor rektangel på cirka 50 cm lång.
17. Vik en liten del av degen uppåt, sedan vik den övre delen av degen ner så att de två möts.
18. Vik igen degen dubbelt.
19. Så har du nu gjort en dubbel vikning.
20. Täck degen med folie och sätt den i kylskåpet i 10 minuter.
21. Placera degen så att vikningen är åt höger, som en bok.
22. Kavla det igen till en rektangel lite kortare än första gången, sedan vik degen i tre för att göra en enkel vikning.
23. Platta ut degen till 3 till 4 mm tjocklek.
24. Enligt receptet, med denna mängd deg kan man göra 6 pain au chocolat, vilket jag försökte göra, men de

blev för stora och svåra att grädda.

25. Jag rekommenderar att kavla ut degen till en tjocklek på högst 4 mm och så att det blir en rektangel som är minst 40x30 eller 35 cm, då kan du göra minst 8 till 10 pain au chocolat.

26. Dela i rektanglar om 7x20 cm (för ett fint lager, skär degen i ett enda snitt med en vass kniv, utan att riva den).

27. Lägg en chokladstång på kanten, rulla degen för att täcka chokladen, lägg en andra chokladstång, rulla igen och placera en tredje stång.

28. Slutför rullningen av pain au chocolat och lägg dem på en plåt.

29. Låt dem jäsas i cirka 1,5 timmar på en varm plats (om inte, förläng jäsningen).

30. Vispa äggulor med en droppe flytande grädde och pensla pain au chocolat.

31. Sätt in dem i en förvärmad ugn på 175°C i 15 minuter, låt sedan svalna på ett galler (viktigt för att kornen ska kunna formas) innan du njuter av dem!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com