



## PAIN AU CHOCOLAT BIGUSTO

DUE DIFFERENTI LIEVITATI DA COLAZIONE AL GUSTO SACHER E COCONTY

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA IMPASTO CROISSANT

#### INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO	g 2000
LATTE - 3,5% MG (DA FRIGO)	g 200
LIEVITO DI BIRRA	g 50-80
ZUCCHERO O MIELE	g 60-100
ACQUA - (5-10°C)	g 500
UOVA	g 100

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.  
Far riposare la pasta ben coperta per 5 minuti a temperatura ambiente.  
Dividere l'impasto in due (circa 1500 gr ognuno) e procedere alla sfogliatura.

### SFOGLIATURA

#### INGREDIENTI

KASTLE CROISSANT	g 800
------------------	-------

#### PREPARAZIONE

Stendere la pasta, porre al centro la KASTLE CROISSANT (gr 400 per ogni pastone da gr 1500) e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente.  
Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in quattro strati.  
Ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di 2 pieghe a 4.  
Avremo così ottenuto due "pastoni" con i quali realizzeremo due differenti tipologie di Pain au chocolat BIGUSTO, uno al gusto SACHER ed un altro al gusto COCONTY.

### PASTA COLORATA AL CIOCCOLATO (PER PAIN AU CHOCOLAT GUSTO SACHER)

#### INGREDIENTI

#### PREPARAZIONE

FARINA - W 330  
RENO CONCERTO FONDENTE 72%  
ZUCCHERO - SEMOLATO  
ACQUA  
BURRO 82% M.G. - FUSO  
CACAO IN POLVERE - 22-24  
SALE FINO

g 280 Realizzare una ganache emulsionando acqua bollente con il cioccolato ed il burro.  
g 35 In impastatrice miscelare tutte le polveri, unire la ganache ed impastare fino ad ottenere un impasto  
g 20 liscio e vellutato.  
g 155 Una volta preparato l'impasto stenderlo i sfogliatrice e lasciarlo raffreddare in frigo per circa 30 min.  
g 25 Inumidire solo uno dei due "pastoni" già sfogliati e far aderire l'impasto colorato.  
g 7 L'altro "pastone" senza pasta colorata, servirà per realizzare il Pain au chocolat COCONTY.  
g 4

### FARCITURA PAIN AU CHOCOLAT SACHER

#### INGREDIENTI

CHOCOLATE CHOCOLAT  
PASSATA ALBICOCCA TIPO ORO

#### PREPARAZIONE

Q.B. Preparare due sac a' poche contenenti una il CHOCOLATE ed una la PASSATA  
Q.B. ALBICOCCA TIPO ORO.

### FARCITURA PAIN AU CHOCOLAT COCONTY

#### INGREDIENTI

GRANCOCCO  
ACQUA O ALBUME  
CHOCOLATE CHOCOLAT

g 1000  
g 350-400  
Q.B.

#### PREPARAZIONE

Per la farcitura al cocco miscelare il GRANCOCCO con l'albume in planetaria per 4-5 minuti a media  
velocità e lasciare riposare per circa 10 minuti.  
Riempire una sac à poche con il composto al cocco ed un'altra con il CHOCOLATE CHOCOLAT.

### FINITURA

#### INGREDIENTI

BLITZ ICE  
ACQUA

g qb  
Q.B.

#### PREPARAZIONE

Diluire il BLITZ ICE con il 20% di acqua.  
In alternativa si può realizzare uno sciroppo saturo (60% zucchero - 40% acqua) portando a bollire  
acqua e zucchero (utilizzare quando è ancora caldo)

## DECORAZIONI

---

### INGREDIENTI

SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE	Q.B.
COCCO RAPÉ	Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Laminare con sfogliatrice i due impasti allo spessore di 6 mm e larghezza 38 cm.

**Per i PAIN AU CHOCOLAT SACHER:** tagliare dei rettangoli 8x16 cm, inciderli dalla parte della pasta colorata con bisturi praticando tagli diagonali.

Mettere la pasta colorata a contatto con il banco di lavoro e dressare una linea di CHOCOBAKE alla base e successivamente una linea di PASSATA ALBICOCCA, quindi arrotolare.

**Per i PAIN AU CHOCOLAT COCONTY:** tagliare dei rettangoli 8x16 cm, inciderli con bisturi praticando tagli diagonali.

Mettere la pasta dalla parte dei tagli a contatto con il banco di lavoro e dressare una linea di CHOCOBAKE alla base e successivamente una linea di farcitura al cocco, quindi arrotolare.

Porre su teglie i pain au chocolat e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura di 28-30°C con umidità relativa del 70% circa per 2-3 ore.

Pennellare con uovo sbattuto e cuocere a 170-190°C per 18-20 minuti.

Lucidare i pain au chocolate appena sfornati con il BLITZ diluito e decorare con il cocco rapé i pain au chocolate coconty e con le SCAGLIETTE i pain au chocolate sacher.



**RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE