



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 1 H + les temps de repos

PAINS AU CHOCOLAT

INGREDIENTS:

500 g de Farine
 12 g de sel
 40 g de sucre semoule
 25 g de levure boulangère
 25 g de beurre
 1 œuf
 25 cl d'eau

 250 g de beurre
 (Pour le tourage)

 Chocolat Noir

METHODE :

Un bon petit Pain au Chocolat chaud, au petit déjeuner ou au goûter, c'est un véritable bonheur à partager sans modération ! La pâte est la même que pour les croissants.

C'est un mélange de pâte levée (à base de levure de boulanger) à laquelle on ajoute du beurre selon la méthode de la pâte feuilletée.

Commencez par mettre la farine dans un grand saladier, puis ajoutez le sel dans un coin de la farine, le sucre dans un autre, et procédez de la même manière pour la levure et le beurre (pommade). L'important étant de ne pas mettre la levure en contact direct avec le sel ou le sucre, au risque de la détruire.

Cassez l'œuf et ajoutez l'eau, puis mélangez le tout afin d'obtenir une pâte un peu collante.

Ensuite, pétrissez la pâte pendant une bonne dizaine de minutes, pour rendre la pâte à croissant élastique et lui incorporer l'air nécessaire au développement de la levure. Pour cela, voir la méthode du Pétrissage.

Lorsque la pâte est pétrie, laissez-la pointer pendant une heure à température ambiante, ce qui permet à la levure de commencer son action, puis lorsque le temps est écoulé, rabattre la pâte pour chasser l'air et faites une belle boule, que vous mettrez au réfrigérateur pendant 6 heures environ.

Pendant ce temps, si vous n'avez pas du chocolat en bâtonnet (il suffit parfois de demander à son boulanger), faites fondre du chocolat noir au bain-marie ou au micro-ondes, puis à l'aide d'une cuillère, faites couler des bâtons de chocolat de 8 cm de long sur 1 cm de large sur une feuille de papier sulfurisée. Laissez durcir au réfrigérateur.

Ensuite, vient l'étape du tourage, où l'on va donner le feuilleté aux pains au chocolat.

Étalez la boule en carré, puis disposez au centre le beurre prévu pour le tourage, en ayant pris la peine de l'aplatir un peu à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Repliez alors les quatre coins du carré de pâte sur la plaque de beurre, afin de l'envelopper complètement et pour obtenir ce que l'on appelle un « Pâton de croissant ».

Maintenant, nous allons donner trois « tour simple », principe de la pâte feuilletée, en prenant soin de laisser reposer le pâton entre chaque tour au réfrigérateur pendant une bonne heure afin que le beurre se raffermisse. Pour la méthode, voir « Tour Simple ».

Lorsque les trois tours ont été donnés, étalez la pâte en bande de 20 cm de large, sur une épaisseur de 3 à 4 mm, tout en farinant régulièrement votre plan de travail.



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

Ensuite, découpez les pains au chocolat suivant ce schéma.

Disposez chaque rectangle face à vous, placez un bâton de chocolat sur la partie haute, et roulez le pain au chocolat en partant du haut tout en enfermant le chocolat. Le pain au chocolat est ainsi formé.

Disposez-les sur une feuille de papier sulfurisée que vous ferez glisser sur une plaque de cuisson, en prenant soin de mettre la jointure en dessous.

Humidifiez chaque croissant avec un pinceau souple légèrement humide, et laissez-les pousser à température ambiante pendant 3 H environ.

Préchauffez votre four à 210°C pendant 10 mn, dorez les pains au chocolat avec de l'œuf battu, puis enfournez-les dans le four chaud.

Laissez cuire pendant 15 à 20 mn tout en surveillant régulièrement la cuisson (voir la rubrique « Conseils » et « Cuisson »).

Et maintenant, annoncez que cette odeur qui fait frissonner toute la maison, n'est que le résultat de votre « savoir faire » ! La gloire vous tend les bras !